

www.kotobarabia.com

أحلى

الحلويات



www.kotobarabia.com



غادة محمد سعيد

أحلى الحلويات

لكل المناسبات

غادة محمد سعيد

فهرس

- ٣ - فهرس
- ٧ - مقدمة
- ٩ - إهداء
- ١١ - تعريف المقادير بالكوب
- ١٣ - أساسيات الحلويات
- ١٤ - اختبار السكر المعقود
- ١٦ - الأدوات
- ١٨ - عمل السوائل السكرية
- ١٩ - بعض التحضيرات الهامة في صناعة الحلويات
- ١٩ - ورد الديكور:
- ٢٢ - الشيكولاتة الخام
- ٢٣ - عجينة المليفى
- ٢٥ - كيك إسفنجي
- ٢٧ - كريمة الفانيليا
- ٢٩ - كريمة الجناش
- ٣١ - الكريب
- ٣٣ - عجينة السابليت
- ٣٥ - شروط يجب توافرها لنجاح الكعكة الإسفنجية
- ٣٦ - قشر الفول السوداني هام
- ٣٧ - كريمة الشوكولا

- ٣٨ كريمة بالزبدة
- ٤٠ كعكة شم النسيم
- ٤٢ الإكلير
- ٤٤ السويسرول
- ٤٧ تشيز كيك
- ٥٠ الباباز
- ٥٣ الموس شيكولاه
- ٥٥ كيكه الفراولة
- ٥٧ كيكه الجزر والأناس بالكريمة والجوز
- ٥٩ شيلك ميلك
- ٦٠ عصير الموز والجوافه بالحليب
- ٦١ كيكه الزبادي
- ٦٣ كيكه التمر
- ٦٥ كيكه النسكافيه
- ٦٧ كيكه الموز
- ٦٨ حلو الترافيل
- ٦٩ الخبز بالفاكهة
- ٧١ شيكولاتة متعدّدة الطبقات
- ٧٤ فيشار الكرامل
- ٧٦ كرات الشيكولاتة
- ٧٧ نوجا الشيكولاتة
- ٧٩ شيكولاتة الكاشيوناتس

- ٨١ - حلوى البندق البرازيلية
- ٨٣ - حلوى الكريمة
- ٨٥ - البودنج بودنج المانجو والتمر هندي
- ٨٧ - بودنج رأس السنة
- ٨٩ - بودنج الخبز والزبد
- ٩١ - بودنج الكاريبي
- ٩٤ - بودنج الأرز بالزبيب
- ٩٩ - بودنج العسل واللوز
- ١٠٠ - بودنج الفواكه
- ١٠٢ - بودنج المارنج
- ١٠٥ - بودنج المشمش
- ١٠٧ - بودنج بالتعناع
- ١٠٨ - بودنج اللذيذ الأبيض
- ١١٠ - الأيس كريم
- ١١٢ - آيس كريم مشكل
- ١١٣ - آيس كريم الفواكه
- ١١٤ - آيس كريم الموز
- ١١٥ - آيس كريم بالشكولاتة
- ١١٦ - تورته الأيس كريم
- ١١٨ - آيس كريم بالزبيب
- ١١٩ - آيس كريم الفراولة
- ١٢١ - آيس كريم الفانيليا

- ١٢٣ - شكلمة باللوز
- ١٢٥ - الكنافة النابلسية
- ١٢٦ - الديكور
- ١٢٧ - المشبك اللبناني
- ١٢٩ - أصابع زينب
- ١٣١ - عيون الست
- ١٣٣ - البقلاوة
- ١٣٦ - البسبوسة
- ١٣٨ - الغريبة
- ١٣٩ - كعك العيد
- ١٤١ - الكيك الإنجليزي

مُتَكَلِّمَةٌ

الحلـوِيَّات...

عالم غريب المعالم، ومتعدّد الأشكال...

الحلـوِيَّات...

لذيذة الطعم، معقّدة الصنع...

الحلـوِيَّات...

هي السهل الممتنع، تسحرك وتجعلك تأكل منها ما لذّ وطاب، ولكن عندما تصنعينها تجدنيها شاقّة الصنع تحتاج إلى دقّة متناهية؛ فهي أول شيء أحبيناه ونحن صغار، وكل منا يتمنّى أن يُتقن عملها ونحن كبار، فلمجال الحلويّات والجاتوهات عشاقه الذين يُدعون فيه، وينشغلون بكل كبيرة وصغيرة فيه، فهو بحر لا ينتهي من الخبرة والتجارب، ولكن الكثير من ربّات البيوت لا يتقنّ صناعة الأصناف اللذيذة التي يحبّها أبناؤهم أو أزواجهم؛ لذا جاء دور ذلك الكتاب؛ كي يكون المرشد لك سيدتي في بحر الحلـوِيَّات الكبير، كي يأخذ بيدك إلى برّ الأمان وصناعة ما لذّ وطاب من الحلـوِيَّات، ولكن أحبّ أن أوضّح أن ما

تصنعيه بيدك هو أهمُّ شيء في الموضوع؛ فمنه ستتعلمين
وليس من الكتاب، فالكتاب كمعلِّم السباحة الذي يعلم مَنْ
على البرِّ أمَّا عندما تدخلين داخل المياه فخيرتك وحدها هي
التي ستوصلك إلى برِّ الأمان، وأخيراً أتمنّى
من الله أن تستفيد بهذا الكتاب كُل قارئه، وأن تفيد
به الآخرين.

مع تحيات

غادة محمد سعيد

إهداء

أهدي هذا الكتاب إلى أمي التي علّمتني كل شيء،
وحتى الآن لا أستطيع أن أصف جمال الأشياء البسيطة التي
علّمتني إياها؛ فهي بسيطة أي نعم، ولكن لها طعم آخر
يختلف عن أي شيء وكل شيء، فهي المعلم الأول
والأخير...

الحلويات عالم شاسع لا حدود له، وعالم الطبخ قائم على خيال الفرد وذوقه، ويشمل أقسامًا مختلفة من عجائن وكريمات، وتطبيقاتًا لكليهما حاولت أن أجمع أهم الوصفات الأساسية التي تتشعب منها مئات الوصفات الأخرى، وستلاحظون أنه عندما تسيطرون على الوصفات الأساسية يسهل عليكم تطبيق أي وصفة أخرى مهما كانت.

وتُعتبر صناعة الحلويات السكرية والشيكولاتة واحدة من الصناعات العربية العريقة التي عُرِفَت منذ آلاف السنين عندما كانت تعتمد على التمر وبعض أنواع الفاكهة والعسل، وتطوّرت تلك الصناعات عبر السنين من مختلف النواحي التكنولوجية والاقتصادية، وواكبت في العقود الخمس الأخيرة معظم المتغيّرات العالمية، وانتشرت صناعاتها على امتداد الوطن العربي، وحدثت تكنولوجيات جديدة لخطوط الإنتاج، وتتنوّعت المنتجات لتُعَدُّ بالمئات من الأصناف، كما تعدّدت المواد الأولية الداخلة في العمليات التصنيعية.

تعريف المقادير بالكوب

تسأل الكثير من نساتنا العزيزات عن معرفة المقادير بالكوب وليس بالجرام كما هو متَّبَع في الكتب المعروفة، علماً بأنه من السهل الحصول على ميزان صغير من جميع الأسواق، ولكن حرصاً منا على تسهيل الأمر لمن يردن ذلك يمكن اتباع الآتي لمعرفة الفرق بين الجرامات والأكواب:

بالنسبة للكيلو جرام فهو ١٠٠٠ جرام، ولكننا لا نعرف حجم الكوب الذي تستخدمينه في منزلك؛ لذا سنلجأ إلى حيلة سهلة وبسيطة في توحيد المقادير التي تستخدمينها، وذلك عن طريق استخدام زجاجة من زجاجات المياه الغازية، وهي ذات سعة واحدة، وهي ٢٠٠ ملي، وبالطبع تكون فارغة، وباستخدام هذه الزجاجة تكون لديك أداة لتقيسي بها؛ حيث يكون الكيلو خمس زجاجات مملوءة من هذه الزجاجة، وقامت إحدى السيدات الفاضلات بقياس مقدار كل كوب لديها، كما عملنا على توضيح بعض الأشياء الخاصة بالمطبخ حتى لا تحتاري عند استخدامنا لبعض تلك المصطلحات، ومنها ما يلي:

١- الكوب الواحد = ٢٠٠ جم لكل من السكر الخشن،
والسمن، والزبد.

٢- الكوب الواحد = ١٧٥ جم من الدقيق المنخول،
والسكر البودرة.

٣- أيضًا اللبن الحليب = الحليب الجاموسي الكامل
الدسم.

٤- دقيق السميط = السميد.

أساسيات الحلويات

تُنجح عملية صناعة الحلويات بشكل أفضل مع الالتزام بالقواعد واتباع طريقة الإعداد والمقادير بدقة، ويجب قراءة الوصفة وطريقة الإعداد قبل أن تبدئي في تحضير الأدوات والمواد الأولية، وستجدين في النهاية تفاصيل حفظ الحلويات؛ فيكون لديك تصوّر كامل للعملية.

كما ينبغي الحرص أثناء إعداد العصائر والسوائل السكرية التي تتطلب درجة حرارة مرتفعة، وتقليبها بهدوء بملعقة خشبية وتجنّب أية طرطشة، ويُرَاعَى نقل الوعاء الساخن من الفرن على قطعة قماش، وعلى سطح لا يحترق بسهولة، ولا تلمسي الوعاء الساخن أبداً، ولا تحاولي وضع أصابعك في السوائل؛ لأن حرارتها تكون شديدة بالفعل.

اختبار السكر المعقود

هناك طريقتان لاختبار السكر المعقود وهما:

أولاً: باستخدام ترمومتر السكر، بوضعه في الوعاء على أن تكون بصيلة الزئبق تحت سطح السكر المعقود بعد أن يكون قد وصل لمرحلة الغليان، ورفع الوعاء من على النار فور الوصول إلى الدرجة المطلوبة.

ثانياً: استخدام ملعقة صغيرة بيداً طويلة لأخذ كمية صغيرة من السائل تنقلينها إلى إناء به ماء مثلج، والتقليب بالأصابع لتشكيل كرة، ويتكوّن ما يلي عند درجات الحرارة المختلفة:

- ١- يكون بين أصابعك خيط لين جداً عند درجة حرارة ١٠٥ مئوية.
- ٢- تجري بين أصابعك كرة طرية عند درجة حرارة ١١٥ مئوية.
- ٣- عند درجة ١٢٢ مئوية تتشكّل بين أصابعك الكرة، ويثبت شكلها.

٤- عند درجة حرارة ١٣٨ مئوية تتشكّل خيوط هشّة لكن متماسكة.

٥- تتكوّن خيوط صلبة عند درجة حرارة ١٥٤ مئوية، وبعد هذه المرحلة يستحيل استخدام اليد.

ملحوظة:

إذا احترقت يدك؛ سارعي بوضع مكان الحرق تحت ماء بارد لإزالة السائل السكري، واغمري مكان الحرق في ماء بارد لمدة عشر دقائق.

الأدوات

- ١- استخدمي مقلاة معدنية ثقيلة القاعدة بالحجم الذي توصي به الوصفة، مع وجود ترمومتر قياس درجة حرارة السكريات السائلة، فهو من أهم أدوات إعداد الحلويات؛ لأنه يخلصك من الحيرة، كما يجب اختيار ترمومتر علاماته وأرقامه كبيرة وواضحة.
- ٢- الملعقة الخشبية ذات اليد الطويلة لا توصّل الحرارة وتقلّب جيّدًا إلاّ أن بعض الوصفات قد تتطلّب خلطًا أو مضربًا كهربائيًا.
- ٣- قطعة الرخام الكبيرة مهمة جدًا لإعداد الخلطات الساخنة لعمل حلويات من نوع الفوندام مثلاً.
- ٤- القمع مهم جدًا، ويمكن عمله بورقة من النوع المقاوم للدهون وطّيه نصفين، فثبته المثلث، ثم نمأ القمع بالشيكولاتة السائلة ونضعها على التورته أو الجاتوه الذي تريدين تزيينه، ويُعتمدُ في القمع على الجزء الأعلى منه؛ حيث يمكن الضغط بأصابع اليد لتخرج كمية أكبر.
- ٥- فرشاة صغيرة بيدٍ طويلة.

٦- سكين لتقطيع الشيكولاتة الخام التي يُنصَحُ بوضعها في الفريزر قبل التقطيع بفترة وجيزة إذا كان الجو حاراً، وأفضل النتائج يمكن الحصول عليها من خلال العمل في درجة حرارة باردة وجافة، ويجب أن يتمّ تذويب الشيكولاتة الخام تدريجيّاً؛ حتى لا تحترق، بمعنى أنه لا ينبغي وضعها فوق النار مباشرة لكن في إناء مقاوم للحرارة، موضوع في وعاء به ماء (حمام مائي) ويتمّ التقلّيب، ويجب الحرص حتى لا تتعرّض الشيكولاتة للماء ولا تتصلّب، وإذا تصلّبت لا تصلح مُطلقاً، كما يمكن استخدام الميكروويف لتذويب الشيكولاتة.

٧- يمكن استخدام الشيكولاتة بعد إذابتها لعمل أشكال متنوّعة جميلة بواسطة الفناجين والأوعية الورقية الصغيرة المخصّصة لذلك وتزيينها بالفسق والبندق، ونستخدم شوكتان لوضعهما عند التزيين.

٨- يُراعى تخزين الشيكولاتة الخام في درجة حرارة ١٦ مئوية في مكان جاف؛ حتى لا تتكوّن مادة سكرية بيضاء على سطحها، كما يجب وضعها في أكياس بلاستيكية بعيداً عن الأطعمة الأخرى.

عمل السوائل السكرية

تبدأ كثير من الوصفات بالسكر السائل المعقود ومهم طبعًا اتباع ما نقوله الوصفة، وهناك بعض القواعد البسيطة لعمل سكر معقود ناجح، وهي كما يلي:

١- يجب أن يذوب السكر تمامًا قبل أن يبدأ المزيج في الغليان.

٢- يجب المحافظة على عدم وجود بللورات السكر على جوانب الوعاء باستخدام فرشاة حلويات مبللة، ولاحظي أن هذه البللورات يمكن أن تتحوّل السكر المعقود كله إلى كتلة بللورية إذا ما سقطت داخله.

٣- لا تقلّبي بعد الغليان إلا إذا تضمّنت الوصفة ذلك.

٤- يجب أن يصل مزيج السكر المعقود إلى درجة الحرارة المضبوطة حسب الوصفة، ثم يُرفع الوعاء من على النار فورًا.

بعض التحضيرات الهامة في صناعة الحلويات

١- ورد الديكور:

الورد هو أجمل هدية أهداها الله لنا معشر البشر، فسبحان المبدع الخلاق، وتوجد صور كثيرة ومتعددة للورد؛ لذا نرجو أن تركزوا على نوع تحبون رسمه وشكله. ويوجد الكثير من المقادير لكيفية صناعة ورد الديكور، وهذه الطريقة تعدّ من أسهل طرق إعداد الورد من حيث النوع والشكل.

المقادير

١- ٢ كوب نشا.

٢- نصف كوب جيلي أحمر مغلي أو أي لون تحبه، وذلك حسب نوع الورد المراد عمله^١.

- ملحوظة بخصوص الجيلي يوجد بالأسواق أكياس من الجيلي،^١ ومكتوب عليها طريقة التحضير؛ فمثلاً نجد مكتوباً على الكيس

٣- كوب من السكر الناعم.

٤- أسنس لرائحة الورد المراد عمله.

طريقة العمل

١- نحضر إناء عميقًا، ونضع فيه كوب سكر وآخر من النشا، وأيضًا الأسنس، ثم يُصبُّ عليها الجيلي الساخن، ويتمُّ التقليل.

٢- يُضاف إلى الخليط كمية كافية من النشا؛ حتى تتماسك العجينة ولا تلتصق في الأصابع وبعدها توضع في كيس من البلاستيك؛ حتى لا تجف.

٣- وإذا أردنا مثلاً أن نصنع وردًا بلديًا فإننا يجب أن نحضر قطعة من البلاستيك، ونضع في وسطها خمس قطع من العجين ملفوفة على شكل كرة صغيرة جدًا، وتُغطى بقطعة بلاستيك أخرى، وبالإصبع الأكبر يُضغط على أحد أطراف العجين حتى تنعم وتصبح أقل من الجانب الآخر.

إضافة ٢ كوب من الماء المغلي، ولكن في حالة صنع الورد نضيف نصف كمية الماء فقط؛ أي نضيف كوبًا واحدًا فقط.

٤- وبعد ذلك نأخذ قطعة أخرى، ويتم عملها مثل الجزرة المقلوبة، وتُلصَق بها ورقة بجوار الأخرى، ويتم تشكيل الورق مثل ورق الورد بأصابع اليد... وهكذا نكون قد حصلنا على وردة جميلة الشكل.

الشيكلاتة الخام

المقادير:

- ١- ٧٥٠٠ جم بديل زبدة الكاكاو.
- ٢- ٢٥٠٠ جم زبدة كاكاو.
- ٣- ١٤٥٠٠ جم سكر بودرة.
- ٤- ٤٥٠٠ جم كاكاو سادة.
- ٥- ٢٠٠ جم لبن بودرة.
- ٦- ١٠٠ جم لستين.
- ٧- ١٠ جم نسكافيه.

طريقة العمل:

تُخَلطُ جميع المقادير لمدة ٥ ساعات، أو أكثر في مضرب الخلاط الخاص بها، وبعد ذلك تُصَفَّى، وتُوضَع في الثلاجة حتى وقت استخدامها.

عجينة المليفي

المليفي هو نوع من الحلويات اللذيذة والمُحبَّبة لدى الجميع، وتُستعملُ هذه العجينة في كثير من الاستخدامات داخل المطبخ في صناعة عدد كبير من أصناف الحلوى، والفطائر.

المقادير:

- ١- كيلو دقيق.
- ٢- ٧٥٠ جم زبدة طبيعي صفراء.
- ٣- ٥٠٠ جم ماء للعجن.
- ٤- ملعقة صغيرة ملح.
- ٥- ٢ بيضة.

خطوات التحضير:

- ١- يُذابُ الملح والبيض في الماء، ويُضاف إليه الدقيق وتُعجن جيدًا حتى تسير مثل الكورة ولا تلتصق في جدار الإناء، ويمكن إضافة بعض الدقيق إذا لزم ذلك.

٢- نترك العجين لمدة ساعة بالثلاجة، وبعد ذلك تُقَرَد العجينة بالدقيق بسمك ١ سم على طاولة عليها قطعة خشب ملساء تكون مُعدّة لذلك.

٣- ثم تقطّع الزبدة شرائح، وتُوضَعُ في الجزء الأوسط للعجين، وهو ما يمثل نصف العجين المفرد، وبعد ذلك يُطبّق الجزء الأيمن والجزء الأيسر على الجزء الأوسط، وتكون الآن مثل السندوتش العجين بالزبدة.

٤- توضع بالثلاجة لمدة ساعتان، وبعد ذلك يتم فرد العجين بسمك ١ سم أيضاً، ويُقسّم بالتقريب إلى ثلاث أجزاء، ويُطبّق الجزء الأيمن على الأوسط والجزء الأيسر عليها، ونضعها أيضاً في الثلاجة لمدة ساعة.

٥- وبعد تكرار العملية السابقة مرتين أخريين تترك بالثلاجة لليوم التالي، ثم تُقَرَد العجينة بسمك ٣ مللي؛ حيث يمكن عملها رقائق لعمل الجاتوه أو أقراص مدوّرة لعمل التورتات، ذلك بحيث يمكن حشوها بالكريمة الفانيليا، كما يمكن تشكيلها بأشكال كثيرة، حتى أنك تستطيعين أن تجملها بأنواع الجبن والسلطات المختلفة لعمل الساليزون.

٦- يتم طهي أي صنف تمّ تشكيله من عجينة الميافي في فرن ذو نار عالية تصل إلى حوالي ٢٢٠ درجة مئوية.

كِيك إسفنجي

يُعدُّ الكيك الإسفنجي من أهم العناصر الضرورية في عمل التورتات، والجاتوهات، والسويسرول.

المقادير:

- ١- ٢٥٠ جرامًا سكر خشن.
- ٢- ٢٥٠ جرامًا دقيق أبيض.
- ٣- عدد ٨ بيضات.
- ٤- قليل من البكينج بودر.
- ٥- قليل من الفانيليا.
- ٦- ٥٠ جرام كاكاو سادة.
- ٧- قالب مدوّر مقاس ٣٠ سم، أو قالب مربّع مقاس ٢٠ في ٣٠ سم.

طريقة التحضير:

- ١- يُوضَع البيض والسكر في إناء عميق، ويُضْرَب بالمضرب الكهربائي لمدة ١٥ دقيقة.
- ٢- يُنْخَل الدقيق والفانيليا، والبيكنج بودر، ومقدار الكاكاو إذا كانت الرغبة الحصول على تورتة شيكولاتة.
- ٣- يُفْصَل المضرب، ويُقَلَّب خليط الدقيق مع البيض بملعقة خشبية، ويُقَلَّب بهدوء شديد حرصًا على كمية الهواء الموجودة بالبيض، ويُدَهَّن القلب بالسمن خفيف جدًا.
- ٤- تُخَبَز في فرن متوسط الحرارة حوالي ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة، وتُخَبَرُ التسوية عن طريق وضع سكين نظيف في وسط الكيكة، فإذا خرجت نظيفة؛ فهذا دليل على نضجها ثم تُقَلَّب على منخل حتى تبرد.

كريمة الفانييا

الكريمة الفانييا نوع من أنواع الكريم اللذيذ المُخصَّص
لحشو المِلفي، والإكلير..

المقادير:

١- كيلو لبن حليب.

٢- ١٥٠ جرامًا زبدة بلدي.

٣- ٥٠ جرامًا نشا.

٤- ٤٠٠ جرامًا سكر.

٥- ٣ بيضات.

٦- ١٠٠ جرام دقيق.

٧- قليل من الفانييا.

طريقة التحضير:

١- يُوضَع اللبن، والسكر، والزبدة، في إناء واحد غويط،
ويُرفع على النار حتى يسخن.

٢- يُؤخَذ كوب من اللبن بعد أن يسخن، ويُوضَع في إناء
مستقل ويترك بعيدًا عن باقي اللبن.

- ٣- أمّا بالنسبة لباقي اللبن، فإننا نتركه حتّى يغلي.
- ٤- أمّا باقي المقادير فتُخلط مع كوب اللبن الساخن فقط وتُخلط جيّدًا، ويُصفّى الكل من خلال منخل.
- ٥- يُضاف الخليط المُصفّى إلى اللبن المغلي مع التقليل الجيد والمستمر على النار حتّى تتضج جيّدًا، وتوضع في إناء آخر لتبرد.

كريمة الجناش

كريمة الجناش هي عبارة عن خليط من الشيكولاتة السادة المضاف إليها اللبن الساخن، وأيضًا قليل من الزبدة الطبيعي، وهذه الكريمة تُستخدم في حشو الجاتوهات، أو التورتات، وقد تُستخدم ككسوة خارجية لتورت كثيرة كجزء من الديكور.

المقادير:

- ١- ٥٠٠ جرام شيكولاتة خام.
- ٢- ٢٠٠ جرام لبن حليب.
- ٣- ٥٠ جرامًا زبدة طبيعي.

التحضير:

١- تُوضَع الشيكولاتة في إناء جاف من الماء، ونضعها بداخل إناء آخر به ماء، وهذا ما يُعرَف بالحمام المائي.

٢- ويُترَك اللبن على النار حتى الغليان.

٣- تُضافُ الشيكولاتة إلى اللبن بعد أن تسيح تمامًا، وترفع من على النار فورًا، ويُضافُ إليه مقدار الزبدة، وتُترك بالثلاجة حتى تبرد كي تستطيعي تشكيلها كما تشائين، سواءً كان كسوة للتورتة أو حشو، ولكن يجب التنبيه بأنه لو استخدمتها كحشو يجب أن تكون ساخنة.

الكريب

الكريب من الأصناف ذات المذاق الخاص، والتي يمكن استخدامها في الحلويات أو في المطبخ.

المقادير:

- ١- كيلو لبن.
- ٢- ٥٠ جراماً دقيق.
- ٣- ٢٥٠ جراماً سكر.
- ٤- ١٠ بيضات.
- ٥- ٥٠ جراماً زيت.
- ٦- قليل من الفانيليا.
- ٧- تفاح، وزبيب أبيض، وزبدة، وقرفة بودرة؛ وذلك كله للتزيين.

طريقة التحضير:

- ١- يُقَطَّع التفاح قطع صغيرة، ويُوضَع في وعاء على النار مع قطعة زبدة، ويُضَاف معهما الزبيب والقرفة، ويُقَلَّب جميع الخليط جيّدًا لمدة ٥ دقائق مع التقليب المستمر.
- ٢- نخلط اللبن مع السكر والدقيق والفانييا والبيض والزيت، ويُقَلَّب جيّدًا ثم يُصَفَّى الخليط بتمريره من منخل حرير.
- ٣- يُوضَع على النار صينية صغيرة من نوع التيفال، وتُدَهَّن بالزيت بفرشة صغيرة، وتُصبُّ ملعقتين من الخليط ويتمُّ التسوية على الوجهين، وبعد الانتهاء من إجمالي الخليط نأخذ بعد ذلك كل قرص على حدة.
- ٤- يُوضَع قليل من خليط التفاح السابق تحضيره، ويلفُّ دائريًا، ويُوضَع في طبق التقديم، ويمكن رش قليل من السكر البودرة أو المكسرة.

عجينة السابليت

عجينة السابليت مثل جميع أنواع البسكويت تُستعمل في عمل البيتفور، وأنواع من الجاتوه.

المقادير:

- ١- ٣٠٠ جرام دقيق.
- ٢- ٢٠٠ جرام زبدة.
- ٣- ٧٥ جرامًا سكر بودره.
- ٤- ٢ بيضة.
- ٥- قليل من الفانيليا.

التحضير:

- ١- نعجن الزبدة، والسكر، والفانيليا، ثم يُضَاف البيض وبعد ذلك يتم إضافة الدقيق، ويُترك بالثلاجة لحين الاستخدام كالبيتفور، أو الجاتوه السابليه.
- ٢- تُقَرَد العجينة بسمك ٥ مللي؛ أي نصف سم، وتوضع في القوالب، ويمكن تشكيلها بجميع الأشكال حسب الرغبة.

٣- تُخبَز في فرن متوسط الحرارة يصل إلى حوالي ١٨٠ درجة مئوية.

٤- يتم التشكيل والرسم حسب الرغبة والذوق.

ملحوظة:

تواجه بعض السيدات مشكلة امتصاص الروائح التي تعطي التورتات والجاتوهات رائحة منفرة وغير مرغوبة، وكي تستطيعي التغلب عليها ضعي قليل من البن المطحون وحبات الفلفل الأسود في الثلاجة؛ لامتصاص أي روائح تعلق بالأطعمة كرائحة الشمام أو البصل.

شروط يجب توافرها لنجاح

الكعكة الإسفنجية

- ١- يتم إشعال الفرن قبل البدء في العمل.
- ٢- لا تزيد كمية العجينة على ثلثي ارتفاع جدار الصينية، أو القالب، وإلا ارتفعت العجينة أثناء النضج وتساقطت خارج الصينية واحترقت.
- ٣- لا يجوز فتح الفرن مطلقاً إلا بعد مضي العشر دقائق الأولى؛ حتى لا يدخل الهواء البارد، ويعمل على هبوط الكعكة أو تلفها.
- ٤- يتم اختبار نضج الكعكة بغرس سكين رقيقة في أحد جوانبها؛ فإذا خرجت السكين دون أن يعلق بها عجينة دلّ ذلك على تمام نضجها.

قشر الفول السوداني هام

القشرة الرقيقة للفول السوداني، وهي تلك التي تلي القشرة الصلبة، تحتوي على نسبة عالية من البروتينات النباتية، ويُفضل تناول الفول السوداني كاملاً بدون تقشير.

كريمة الشوكولا

المقادير:

١- كوب ونصف شيكولا.

٢- كوب حليب.

٣- ربع كوب كريمة.

طريقة التحضير:

١- نضع الحليب و الكريمة على النار حتى يغليا.

٢- نكسر الشيكولا إلى قطع صغيرة.

٣- بعيدا عن النار نسكب الحليب، و الكريمة على قطع الشيكولا، ونذيبها بالخفق الشديد.

٤- نترك المزيج يبرد حتى يتجمد جيدا.

٥- بعد ذلك نضع المزيج في إناء على النار لبعض الوقت، ونخفق بقوة حتى يبيض المزيج قليلاً.

٦- يجب أن تبقى هذه الكريمة طرية لحشو قلب الجاتوه أو البسكويت.

كريمة بالزبدة

المقادير:

- ١- ٢ كوب زبدة طرية.
- ٢- كوب ورعب سكر ناعم.
- ٣- بياض بيضة.
- ٤- صفار ٣ ببيضات.
- ٥- نصف كوب ماء.

طريقة التحضير:

- ١- نضع الماء في إناء على النار، ونضيف إليه السكر.
- ٢- نرفع الحرارة حتى درجة الغليان، ونترك المزيج لمدة خمس دقائق مع تحريكه قليلاً، ثم نتوقف عن التحريك.
- ٣- نضع ملعقة صغيرة في الماء البارد، ثم نأخذ بها القليل من المزيج ونضعه في الماء البارد، فإذا أصبح كرة صغيرة من السكر؛ يكون الشرابات قد أصبح جاهزاً.

٤- نضيف حينها السكر رويدًا إلى الببضة المخفوقة مع الصفار.

٥- نتابع الخفق بسرعة، ونلاحظ أن المزيج يبيّض ويزداد سماكة كلَّما برد.

٦- عندما يُصبح المزيج باردًا جدًّا نضيف الزبدة الطرية، ونخفق جيدًا حتَّى نحصل على كريمة متماسكة هي الكريمة بالزبدة.

كعكة شم النسيم

كعكة شم النسيم، أو عيش شم النسيم، هو نوع لذيذ من العيش يُرَش بالسكر الناعم، أو يُزَيَّن بالبيض الملون، ويُفضَّل أكله يوم شم النسيم...

المقادير:

- ١ - ١٠٠٠ جم دقيق.
- ٢ - ٣٠٠ جم زبدة.
- ٣ - ٢٠٠ جم زيت.
- ٤ - ٨ بيضات كاملة.
- ٥ - ١٠ جم ملح.
- ٦ - ٢٠ جم خميرة جافة.

طريقة التحضير:

تُذَاب جميع المقادير في إناء عميق ما عدا الدقيق، وبعد الذوبان يُضَاف الدقيق، ثم يُلف العجين ويُترك لمدّة ساعة في مكان دافئ، ويُقَطَّع العجين إلى قطع صغيرة، ويلفُ براحاة اليد على شكل كرة صغيرة أو أشكال طولية حسب

الرغبة، ويُترك في مكان دافئ لمدة ساعة حتى يخمر، وبعد أن يخمر يمكن أن يُدهن بالبيض المخفوق أو بقليل من اللبن أو بدونه حسب الرغبة، أو تُوضع بيضة ملونة في الوسط مسلوقة، ويتمُّ الخبز في نار عالية؛ أي حوالي ٢٢٠ درجة مئوية حتى يكتسب اللون الذهبي، وبعد الخروج من الفرن ويبرد، يمكن رشه بالسكر البودرة، ثم يُقدّم للأكل....

الإكلير

الإكلير عبارة عن نوع من سندوتش الحلوى المكسو بالشيكولاتة، وكريمة الفانيليا الخاصة بحشو الميلفي.

المقادير:

- ١- ٥٠٠ جرام ماء.
- ٢- ٢٠٠ جرام زبدة طبيعي.
- ٣- ٤٠٠ جرام دقيق أبيض.
- ٤- عدد ١٨ بيضة.
- ٥- قليل من الفانيليا.
- ٦- شيكولاتة سادة للديكور.
- ٧- كريمة فانيليا للحشو.

خطوات التحضير:

١- يُغلى الماء على النار غلياناً جيداً مع إضافة الزبدة، وبعد ذلك يُضاف الدقيق، ويُقَلَّب بسرعة حتى تنفصل العجينة من أطراف الإناء.



٢- يُوضع المحتوى في إناء آخر حتى يبرد تماماً لمدة نصف ساعة على الأقل، وبعد ذلك يُضاف البيض اثنين اثنين مع التقليب المستمر،

وبإضافة الفانيليا حتى انتهاء كمية البيض.

٣- نضع العجين بداخل الكيس المخصَّص للتقطيع، ونُقطِّع بمقاس ١٠ سم تقريباً حتى انتهاء العجين.

٤- نضع العجينة في فرن متوسط الحرارة؛ حوالي ٢٠٠ درجة مئوية لمدة نصف ساعة تقريباً.

٥- نُقطِّع كل واحدة مثل فتح السندوتش العادي، ونُحشى بكريمة الفانيليا وتُدهن بالشيكولاتة الساخنة من الخارج، ثم نُقدِّم.

السويسرول

السويسرول حلقات من الحلوى الجاتوه، ويكون محشواً بالمربي، أو بالشيكولاتة، وتُقدَّم مع الشاي أو أي مشروب آخر.

المقادير:

- ١- ٤ بيضات.
- ٢- نصف كوب سكر.
- ٣- ثلاثة أرباع كوب دقيق.
- ٤- ملعقة من الزبدة.
- ٥- مربي أو كريمة، أو كريم جناش للحشو.

خطوات العمل:

- ١- يُفصل صفار البيض عن بياضه.
- ٢- يُخفّق الصفار مع السكر حتى يميل لونه إلى البياض.
- ٣- يُخفق بياض البيض حتى يصير هشاً.

٤- يُنخل الدقيق، ويُضاف تدريجيًا وعلى دفعات إلى بياض البيض، ويُوضع في كل دفعة قليل من الدقيق، وقليل من بياض البيض.

٥- يُخفق المزيج

جيدًا، ثم تكرر العملية حتى تنتهي كمية الدقيق وبياض البيض.



٦- تُدهن صينية مقاس

٢٥ في ٢٥ سم تقريبًا بالزبدة، وتُوضع فوقها ورقة من ورق الشمع أو ورق الزبدة، وتُدهن الورقة أيضًا بالزبدة ويُصب فوقها الخليط على أن يكون سمك الخليط ١ سم تقريبًا.

٧- يُوضع القالب في فرن متوسط الحرارة؛ حوالي ٢٠٠ درجة مئوية لمدة عشر دقائق أو ربع ساعة حتى يحمر السطح.

- ٨- تُبَلَّلُ قِطْعَةٌ مِنَ الْقِمَاشِ بِالماءِ، وَتُعَصَّرُ جَيِّدًا، وَيُقَلَّبُ عَلَيْهَا السُّوسِرُولُ وَيُنْزَعُ الْوَرَقُ مِنْهُ، وَبَعْدَ ذَلِكَ، يُفْرَدُ عَلَيْهِ الْكَرِيمُ أَوْ الْمَرْبِيُّ حَسَبَ الرِّغْبَةِ.
- ٩- يُلْفُ السُّوسِرُولُ عَلَى شَكْلِ أُسْطُوَانَةٍ، وَيُلْفُ بُورْقَةٌ وَتُتْرَكُ لِمَدَّةِ ٣ سَاعَاتٍ بِالثَّلَاجَةِ، وَبَعْدَ ذَلِكَ يَقْطَعُ إِلَى حَلَقَاتٍ بِسَمَكِ ٢ سَمِّ تَقْرِيبيًا، أَوْ حَسَبِ الرِّغْبَةِ.

تشيز كيك

التشيز كيك من أجود أنواع التورتات الصيفية، والتي تؤكل في أيام الصيف حيث إنها تتميز بنكهات الفواكه الطازجة.

المقادير:

- ١- ٢ بيضة.
- ٢- ٢ ورق جيلاتية.
- ٣- كوب زبادي ناعم صغير.
- ٤- ملعقة كبيرة سكر ناعم.
- ٥- ٥٠٠ جم كريم شانتيه مخفوق.
- ٦- مربى فاكهة حسب الرغبة، وتُفضل من نفس نوع الفاكهة المستخدمة في الخليط.
- ٧- ربع كوب ماء.
- ٨- ١٠٠ جم فاكهة طازجة.
- ٩- ربع ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١٠- شريحة من الكيك الإسفنجي الأبيض مقاس ٢٨ سم.

١١- طوق ألومونيوم مقاس ٢٨ سم.

خطوات العمل:

١- تُوضع الجيلاتينة في الماء على حمام بخار مائي حتى تنوب تمامًا.

٢- يوضع البيض في وعاء عميق مع السكر، ويُخفق جيدًا، ثم يُضاف إليه مذاب الجيلاتينة والفانيلا مع التقليب المستمر.

٣- يُضاف عصير الفاكهة، ثم يُضاف الكريم شائتيه مع التقليب المستمر أيضًا، وبعد ذلك يُضاف الزبادي.



٤- وبعد ذلك يوضع الطوق على طبق مستدير أكبر من مقاس الطوق،

ويوضع بداخله شريحة الكيك وتُدهن بالمربى.

٥- وبعد ذلك يُصبُّ الخليط في الطوق، ويمكن أيضًا أن يُصبَّ في كأسات زجاجية، ويُوضَع في الثلاجات لمدة ٣ ساعات، ويُقدَّم بعد نزع الطوق بسكين صغير من الأحرف.

٦- نزيّن التورّنة أو الكأسات ببعض الفاكهة الطازجة وتدهن بقليل من الجيلاتينة وتُقدَّم باردة.

الباباز

الباباز نوع من أشهى أنواع الجاتوه، ويُقدَّم وهو متلَّج مع الكريمة، والفواكه الطبيعية.

المقادير:

- ١- ٦٠٠ جم دقيق.
- ٢- ١٠٠ جم زبدة طبيعي.
- ٣- ١٠٠ جم سكر بودرة.
- ٤- ٥ بيضات.
- ٥- ١٠٠ جم زبيب.
- ٦- ١٠٠ جم بندق مفري.
- ٧- ملعقة صغيرة خميرة جافة.
- ٨- ٥٠٠ جم ماء للعجن.
- ٩- قليل من الفانيليا.
- ١٠- كيلو سكر للشربات.
- ١١- ١٥٠٠ جم ماء.
- ١٢- عصير ليمونة.

١٣- كريم شانتيه.

١٤- فاكهة الموسم.

طريقة التحضير:

١- يُخلط السكر مع الزبدة بالمضرب الكهربائي حتى تهشَّ مثل الكريم.

٢- تُضاف الفانيليا مع البندق والزبيب.

٣- يُضاف البيض واحدة تلو الأخرى.

٤- يُضاف الماء المذاب فيه الخميرة على الخليط، ثمَّ يقلَّب جيِّداً.

٥- يُضاف الدقيق على الخليط، وعند إضافته سيصبح القوام سميكاً؛ لذلك نستكمل الخفق باليد، مع ملاحظة أن يكون الضرب بقوة.

٦- يُترك الخليط لمدة ساعة حتى يخمر العجين.

٧- بعد أن يخمر العجين يُصبَّ الخليط في صينية مقاسها ٣٠ سم، ولكن قبل أن ننقله ندهنها بالسمن الخفيف، ثمَّ نرشُّها بالدقيق الخفيف أيضاً، ولاحظي سيدتي

أنه يوجد في الأسواق بعض الصواني التي ليست بحاجة لدهنها؛ وهي صواني التيفال.

٨- يُضرب العجين مرّة أخرى قبل وضعه في الصينية، ونتركه لمُدّة ساعة أخرى.

٩- ندخل الصينية في فرن هادئ لمُدّة نصف ساعة على درجة ١٨٠ مئوية.

١٠- وبعد الطهي يُعدّ الشربات في صينية أكبر حجمًا من الأخرى، ويُضاف السكر مع الماء والليمون بعد الغليان.

١١- تُوضَع الكيكة بداخل الشربات أثناء الغليان لمُدّة ١٠ دقائق.

١٢- يُصفى الشربات الباقي، وتوضع الكيكة بالثلاجة لمُدّة ساعتان.

١٣- بعد ذلك تُجمَل بالكريمة والفواكه الموسمية، وبالهناء والشفاء....

الموس شيكولاہ

المقادير:

- ١- ١٠٠٠ جم لبن حليب.
- ٢- ٢٥٠ جم سكر خشن.
- ٣- ٣٥٠ جم كريم شانتيه مضروب.
- ٤- ٤ ورقات جيلاتينه.
- ٥- عدد ٥ بيضات حجم كبير.
- ٦- قليل من الفانيليا.

خطوات العمل:

- ١- بعد أن يُغلى اللبن على النار نضيف السكر و الفانيليا، وبعد الغليان أيضًا نضع به ورقات الجيلاتينه، ثم نقَلِّب جيدًا.
- ٢- نرفع اللبن من على النار، ثم نتركه حتى يبرد، ونضيف إليه صفار البيض فقط.

٣- أمّا البياض فيُضرب بالمضرب الكهربائي لمُدّة

١٠ دقائق، ثمَّ يُضاف للخليط السابق، ويُضاف أيضًا

الكريم شانتيه إلى الخليط.

٤- بعد الخلط الجيد لجميع المكونات بالترتيب السابق

تُوضَع كميات منه بالكأسات المفضّلة لنا، ويُوضَع

بالثّلاجة حتّى يبرد.

٥- بعد استخراج الكأسات من الثّلاجة نقوم بتزيينها

حسب الرغبة؛ إمّا أن يكون ذلك بالشّيكولاتة

المبشورة، أو بالفواكه المسكرة.

كبة الفراولة

المقادير:

- ١- ٣ أكواب دقيق.
- ٢- ملعقتان من البيكنج بودر.
- ٣- كوبا سكر ناعم.
- ٤- كوب زبدة.
- ٥- كوب عصير فراولة مركز.
- ٦- فراولة للتزيين.
- ٧- مربى فراولة خفيفة.
- ٨- كريمة مخفوقة.
- ٩- بياض ثمانى بيضات.
- ١٠- ملعقتان صغيرتان فانيليا.

خطوات العمل:

- ١- ينخل الطحين جيدًا، ويُضاف إليه البيكنج بودر ويقلب حتى يتجانس معه في عجانة كهربائية.

- ٢- يُضرب السكر مع الزبدة والبيض والفانيليا حتى يتضاعف حجمهما جميعاً ويصير هشاً ومكوّناً رغوة.
- ٣- يُضاف هذا الخليط تدريجياً على الطحين مع التقليب البطيء؛ حتى لا يتسرّب الهواء لخارج العجينة.



- ٤- يُضاف عصير الفراولة المركز، ويُعاوَدُ التقليب.
- ٥- يُدهن قالب فرن بالزبدة، ثم تُسكب فيه العجينة الحمراء، وتُرج في فرن حار لمدة خمس عشرة دقيقة، ثم تُخفف حرارته وتُترك فيه لمدة نصف ساعة أخرى.
- ٦- عندما تبرد تُشقُّ لثلاث طبقات، وتُحشى بمربي الفراولة، وتُزيّن بالكريمة وثمار الفراولة، وتقدّم باردة.

كيكة الجزر والأناس بالكريمة والجوز

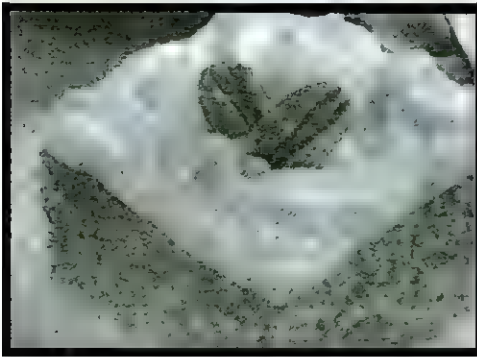
المقادير:

- ١- عبوة جاهزة من خليط الكيكة الإسفنجية.
- ٢- ٣ بيضات متوسطة.
- ٣- ملعقة فانيليا.
- ٤- ملعقتان متوسطتان من البيكنج بودر.
- ٥- بشر جزرة رفيع.
- ٦- مكعبات صغيرة أناس طازج.
- ٧- نصف كوب كريمة لباني أو ثلاثة أرباع كوب حسب ليونة العجين.
- ٨- ٣ ملاعق كبيرة زيت نباتي.
- ٩- جوز محمص.
- ١٠- كوبا كريمة مخفوقة.

خطوات العمل:

- ١- يُفْرَغ خليط العجينة في طبق زجاجي عميق متسع.
- ٢- يُضَافُ إليها البيض مع الفانيليا والبيكنج بودر وبشر الجوز والأناناس والكريمة اللباني والزيت وقليل من الجوز المحمص المجروش، ثم تُقَلَّب جيداً حتى تتجانس المقادير.

- ٣- تُصَبُّ المقادير كلها في قالب فرن مدهون بزيت نباتي أو زبدة، وتترك في فرن متوسط الحرارة لمدة ثلاثة أرباع ساعة تقريباً.



- ٤- تُترك لتبرد، وتزين بالكريمة والأناناس، وتُزَجُّ في الثلاجة وتُقدَّم باردة مع العصائر

الطازجة... وبالصحة والهنا.

شيك ميك

المقادير:

- ١- نصف كيلو جرام فراولة
- طازجة.
- ٢- لتر حليب.
- ٣- نصف كوب سكر.
- ٤- ملعقتان من آيس كريم
- الفراولة.

خطوات العمل:

تُغسل ثمار الفراولة، وتُقَطَّع

لأنصاف بعد نزع الجزء الأخضر منها، ثم تُضْرَب في خلاط كهربائي مع الحليب والسكر والآيس كريم حتى تتجانس مكونة رغوة، وتُصبُّ في أكواب التقديم، وتُقدَّم بعد تزيينها بثمار الفراولة.



عصير الموز والجوافة بالحليب

يُعتَبَرُ الموز من النباتات الهامة لجسم الإنسان؛ حيث إنه يُعتَبَرُ مفيدًا جدًّا في عدم إصابة الجسم بقرحة المعدة، وبخاصة إذا تمَّ تناوله قبل أن ينضج تمامًا، ويُعدُّ الموز أيضًا الغني بالألياف والطاقة خيارًا مثاليًا حين تكون في حالة نشاط جسمي، وهذا ما يجعل لاعبي التنس حريصين على تناول الموز بين الأسواط، بالإضافة إلى ذلك يُعتَبَرُ الموز مصدرًا مفيدًا لحمض الفوليك، والبوتاسيوم والأملاح المعدنية، وإليك طبق لذيذ ومفيد لجسمك من الموز والجوافة واللبن، فبالهناء والشفاء.

خطوات العمل:

يَقْطَعُ الموز والجوافة بعد نزع بذورهما، ويخلطان مع الحليب وقليل من السكر والثلج المجروش في خلاط كهربائي ثم يُصَفَّى ويُقدَّم مثلجًا.

كيسة الزبادي

المقادير:

- ١- ٢ كوب دقيق.
- ٢- كوب زبادي.
- ٣- كوب سكر.
- ٤- نصف كوب جوز هند مبشور.
- ٥- ثلاث بيضات.
- ٦- ٣ ملاعق طعام سمن بلدي.
- ٧- ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر.
- ٨- الشرابات السكري.

خطوات العمل:

- ١- تخلط جميع المقادير السابقة ما عدا الشرابات في خلاط الكيك.
- ٢- نضع الخليط في صينية مدهونة بالزيت.
- ٣- نضع الصينية في الفرن على درجة حرارة ٣٥٠ درجة لمدة ٤٥ دقيقة.
- ٤- بعد استخراج الصينية من الفرن نسقى بشراب السكر وهي حارة على أن يكون الشراب بارد.

كبة التمر

المقادير:

- ١- كوب ورّبع تمر.
- ٢- ٢ كوب دقّيق.
- ٣- نصف كوب ماء.
- ٤- نصف كأس عصير برتقال.
- ٥- ثلاث أرباع كأس سكر.
- ٦- ملعقتي طعام سمن بلدي.
- ٧- ملعقتان صغيرتان بيكنج بودر.
- ٨- بيضة واحدة.
- ٩- نصف كأس لوز.

خطوات العمل:

- ١- يَتَمُّ غلي الماء، ثم يوضع عليه التمر بعد إزالة النوى، ويُعَجَن جيدًا في خلاط العصير.
- ٢- يُضَافُ السمن في وعاء، ثمَّ يُضَافُ عليه الخليط، ويُخَلَطُ جيدًا ثم يُتْرَكُ حتى يبرد.
- ٣- يُضَافُ إلى الخليط عصير البرتقال والبيضة، ويُخَلَطُ بالملعقة جيدًا.
- ٤- يُضَافُ البيكنج بودر مع الدقيق، ويُخَلَطُ جيدًا.
- ٥- يُضَافُ السكر و اللوز، ويُحرَّك جيدًا حتى يتجانس الخليط.
- ٦- يُوضَعُ الخليط في صينية مدهونة.
- ٧- تُوضَعُ الصينية في الفرن في درجة حرارة ٣٥٠ درجة لمدة ساعة.
- ٨- تُسْتَخْرَجُ الصينية من الفرن وتُتْرَكُ لتبرد، ثم تُقَطَّع وتُقدَّم مع تزيينها، بفاكهة الموسم أو بالكريمة.

كبة النسكافيه

المقادير:

١- كوب زيت.

٢- كوب سكر.

٣- كوب حليب.

٤- أربع بيضات.

٥- ملعقتي طعام

نسكافيه.

٦- كوبين من الدقيق.

٧- ملعقتي طعام بيكنج بودر.

خطوات العمل:

١- تُخلط جميع المقادير السابقة ما عدا الدقيق والبيكنج

بودر في خلاط العصير حتى يمتزج الخليط.

٢- نضيف الدقيق والبيكنج بودر إلى الخليط.

٣- يُحرَّك الجميع بالملعقة الخشبية.

٤- يُوضع الخليط في صينية مدهونة بالزيت.



٥- ندخل الصينية في فرن لمدة ٤٥ دقيقة في درجة حرارة ٣٥٠ درجة.

٦- نُخْرِجُ مِنَ الْفَرْنِ، وَنُقَطِّعُ وَنُقَدِّمُ مَعَ عَمَلٍ دِيكُورٍ جَمِيلٍ لَهَا.

كبة الموز

المقادير:

- ١- كوب وثلاث أرباع كوب دقيق.
- ٢- أربع موزات.
- ٣- كوب سكر.
- ٤- عصير برتقالة واحدة.
- ٥- ثلث كوب زيت.
- ٦- أربع بيضات.
- ٧- ثلاث ملاعق شاي بيكنج بودر.
- ٨- قليل من الملح.

خطوات العمل:

- ١- تُخَطَّط جميع المقادير السابقة بخلاط الكيك.
- ٢- يُوضَع الخليط في صينية فرن مدهونة بالزيت.
- ٣- تُوضَع الصينية في الفرن في درجة حرارة ٣٥٠ درجة، لمدة ٤٥ دقيقة.
- ٤- تُخْرَج من الفرن، وتُقَطَّع وتُقَدَّم باردة.

حلو الترا فيل

المقادير:

- ١- قالب سويسرول شوكلاتة، أو شرائح من الكيك.
- ٢- فاكهة متنوعة.
- ٣- كوبين من الكاسترد سادة أو بشوكلاتة.
- ٤- كوب كريم شانتيه.
- ٥- كوب عصير برتقال.

طريقة التحضير:

- ١- قَطِّعِي قالب السويسرول أو شرائح الكيك، و بَطِّنِي بها قاع طبق كبير مدهون بالزيت وعليه بعض الدقيق.
- ٢- غَطِّي الكيك بشرائح الفاكهة (أناس - برتقال - مشمش .. إلخ).
- ٣- اسقي الكيكة بعصير البرتقال، ثمَّ غَطِّي الفاكهة بطبقة سميكة من الكاسترد، وجمِّلِي الطبق بالكريم شانتيه ورفائق الشوكلاتة ثمَّ قَدِّمِيه.

الخبز بالفاكهة

المقادير:

- ١- ٣ بيضات.
- ٢- بياض ٣ بيضات.
- ٣- كوبان من اللبن الحليب منزوع الدسم.
- ٤- ٦ ملاعق عسل نحل.
- ٥- ملعقتان صغيرتان فانيليا. مبشور برتقالة.
- ٦- شرائح خبز توست وتُقَطَّع أنصاف.
- ٧- فاكهة منوَّعة حسب الرغبة.
- ٨- ملعقة كبيرة سكر.
- ٩- أعواد من النعناع الأخضر للزينة.
- ١٠- كريمة طازجة أو لبن زبادي للتقديم.

طريقة التحضير:

١- يُوقَد الفرن على درجة حرارة متوسطة، ويُدهن طبق فرن غير عميق بقليل من الزبدة.

٢- يُوضَع البيض وبياض البيض في الخلط، ويضرب قليلاً حتى يتكوّن رغاوي، ويضاف الحليب مع الاستمرار في الخفق، ثمّ يُضاف العسل، والفانيليا، ومبشور البرتقالة، ويوضع الخليط جانباً.

٣- ضعي نصف مقدار الخبز في قاع الطبق، وضعي فوقه نصف مقدار الفاكهة، وفوقها باقي الخبز، ثمّ باقي الفاكهة بترتيب جميل.

٤- يُصبّ الحليب المخلوط بالبيض والعسل فوق الخبز والفاكهة، ثمّ يُرشّ السطح بالسكر، ويوضع في الفرن لمدة عشر دقائق.

٥- يُرشّ السطح بباقي السكر، ويُزين بأوراق النعناع.

٦- يُقدّم ساخناً مع الكريمة أو الزبادي.

شيكولاتة متعددة الطبقات

المقادير:

- ١- ٢٥٠ جرام شيكولاتة غامقة مُقطَّعة تُستخدَم لصناعة القاعدة والقمة.
- ٢- ٢٠٠ جرام شيكولاتة غامقة مُقطَّعة تُستخدَم للطبقة الغامقة.
- ٣- نصف فنان كريمة للطبقة الغامقة.
- ٤- ٨٠ جراماً زبدة غير مملحة للطبقة الغامقة.
- ٥- ١٣٠ جراماً شيكولاتة بيضاء مقطعة للطبقة الفاتحة.
- ٦- ملعقتان كبيرتان كريمة للطبقة الفاتحة جداً.
- ٧- ٤٠ جراماً زبدة غير مملحة.

خطوات العمل:

- ١- لعمل القاعدة تُوضَع الشيكولاتة في وعاء متوسط مقاوم للحرارة، وتذاب بالطريقة المتبعة، ثم تُترك لتبرد، وتُوضَع نصف الكمية في قاعدة قالب الكيك، وتُوضَع في الثلاجة ١٠ دقائق، ويُحتفظ بالباقي.
- ٢- لعمل الطبقة الغامقة تُوضَع الشيكولاتة في وعاء متوسط، وتُمزج الكريمة والزبدة في وعاء صغير، وتُقلب فوق نار هادئة حتى تذاب، وترفع عند الغليان، وتصب فوق الشيكولاتة ثم نحفظ في الثلاجة الباقي.
- ٣- لعمل الطبقة البيضاء الفاتحة تُوضَع الشيكولاتة البيضاء في وعاء متوسط، وتُمزج الكريمة والزبدة في وعاء صغير، ويُقلب فوق نار هادئة حتى الذوبان، ويُرفع من على النار عند الغليان.
- ٤- تُصب الكريمة فوق الشيكولاتة، وباستخدام ملعقة خشبية تُقلب حتى تنوب، فيُصب المزيج فوق الطبقة الموجودة ثم تُعاد للثلاجة.

- ٥- تُضْرَبُ الشيكولاتة الغامقة الباقية بخلاط كهربائي حتى تصبح في قوام الكريمة، وتُصَبُّ فوق الطبقة الفاتحة وتُعاد إلى الثلاجة، ويُصَبُّ ما تَبَقَّى من شيكولاتة على الجزء العلوي، ويُتْرَك قليلاً.
- ٦- تُقَطَّعُ مربعات صغيرة بسكين حادة طويلة، وتحفظ في أوراق مقاومة للدهون في وعاء محكم ومكان بارد جاف حتى ٤ أسابيع.

فیشار الکرامل

المقادیر:

- ۱- ملعقتان کبیرتان زیت.
- ۲- فنجان ذرة للفیشار.
- ۳- فنجان سکر.
- ۴- ۸۰ جراماً زبدة
غیر مملحة.
- ۵- ملعقتان کبیرتان
عسل أبيض.
- ۶- ملعقتان کبیرتان کریمه.



صورة

خطوات العمل:

- ۱- یُسَخَّنَ الزيت في وعاء عمیق فوق نار متوسطة الحرارة، ثم یُصَافُ ذرة الفیشار، ویُعْطَى الوعاء بإحكام، ویَقْلَب بالیدين والغطاء محکم

من وقت لآخر، فيظلُّ حتى يختفي صوت فرقة الفيشار، ثمَّ يُنقل إلى وعاء كبير.

٢- نمزج السكر والزبدة والعسل والكريمة في وعاء صغير، ثم نقلبها فوق نار متوسطة دون أن يغلي، حتى يذوب السكر عند الغليان، ويُترك لمدة ٥ دقائق دون تَقليب.

٣- نصبُ سائل المزيج فوق ذرة الفيشار، ويُقلب جيدًا باستخدام ملعقتين، وبعد أن يبرد يُشكّل باليد على هيئة كرات صغيرة بحجم كرة الجولف، وتكون اليدان مدهونتتين بالزيت، ويُحفظ في وعاء محكم في مكان بارد مظلم حتى أسبوع، ثم يُقدَّم.

كرات الشيكولاتة

المقادير:

- ١- ٣٠٠ جرام شيكولاتة غامقة مقطعة.
- ٢- ٩٠ جرامًا زبدة غير مملحة.
- ٣- نصف فنجان كريمة.
- ٤- ملعقتان كبيرتان كاكاو.

خطوات العمل:

- ١- تُوضَع الشيكولاتة في وعاء متوسط، ونمزج الزبدة والكريمة في وعاء صغير يسخن حتى تذوب الزبدة، وعند الغليان تُرفع من على النار، وتصب الكريمة فوق الشيكولاتة، وتقلب بملعقة خشبية جيدًا.
- ٢- يُوضَع المزيج في الثلاجة، ويُقلب بين فترة وأخرى خلال ساعة بعد خروجه من الثلاجة، ويُكوَّر باليد على هيئة أشكال كروية حجم كل منها ملعقة صغيرة.
- ٣- يُرشُّ الكاكاو فوق ورق مدهون، ثمَّ تُغطَّس فيه القطع الكروية، وتنتقل إلى الثلاجة؛ لِتُحَفَظَ في وعاء محكم مدَّة أسبوعين، وبعد ذلك تُقدَّم.

نوجا الشيكولاتة

المقادير:

- ١- فنجان ونصف سكر.
- ٢- ثلاثة أرباع فنجان جلوكوز سائل.
- ٣- ملعقتان كبيرتان دقيق.
- ٤- ملعقتان كبيرتان ماء.
- ٥- بيضتان منفصلتان.
- ٦- ٦٠ جرام زبدة.
- ٧- ٢٠٠ جرام شيكولاتة خام غامقة.

خطوات العمل:

- ١- يُفرّش ورق ألومنيوم على قاع وجوانب قالب كيك مستطيل مقاسه ١٨ في ٢٧ سم، ويُدهن بزييت أو زبدة.
- ٢- يُخلط السكر والجلوكوز والشوفان والماء في وعاء كبير، ويُقَلَّب فوق نار متوسطة دون غليان حتى يذوب السكر، وعند الغليان تخفف النار ويُترك دون تقليب بين ١٥ و ٢٠ دقيقة

أو حتى درجة حرارة ١٢٢ مئوية، ثم يُرفع من على النار فوراً.

٣- يُوضَع بياض البيضتين في وعاء جاف كبير، ويُضرب بالخلط الكهربائي، ويُضاف ربع المزيج مع التقليب لمدة ٥ دقائق.

٤- يُعاد ما تبقى من المزيج للنار حتى الغليان، ثم تُخفف النار ويبقى لمدة ١٠ دقائق دون تقليب، أو حتى درجة حرارة ١٥٤ مئوية ثم يُرفع من على النار، ويُضاف إليه بياض البيضتين والزبدة، ويُقلب جيداً، ويُصب في الوعاء المعدّ، ويُوضَع في الفريزر ليلة، وبعد خروجه يُقطع.

٥- يُوضَع على صينية بسكويت ورق ممتص للدهون، وتُوضَع الشيكولاتة في إناء مقاوم للحرارة، ويوضع في إناء أكبر به ماء ساخن ويُقلب حتى تذوب الشيكولاتة ثم يبرد.

٦- تُغطّس قطع النوجا باستخدام شوكتين في الشيكولاتة، ثم تُوضَع في الصينية المعدّة التي تُحفظ في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة، وتُحفظ في وعاء محكم في مكان بارد مظلم حتى أسبوع، وبعد ذلك تُقدّم.

شيكولاتة الكاشيوناتس

المقادير:

- ١- ٢ فنجان سكر بني.
- ٢- فنجان ونصف لبن.
- ٣- ٢٠ جرامًا زبدة غير مملحة مكعبات.
- ٤- ٢٥٠ جرامًا كاشيوناتس أو جوز مقطع.
- ٥- ملعقة صغيرة روح فانيليا.

خطوات العمل:

- ١- تَغَطَّى صينية فرن مقاس ٣٢ في ٢٨ سم بورق ألومنيوم.
- ٢- يُمزَج السكر واللبن في طاسة كبيرة، ثمَّ يُقَلَّب فوق نار متوسطة دون أن يغلي وحتى يذوب السكر تمامًا، وعندما يصل للغليان تُخَفَّف النار ويبقى دون تقليب مدَّة ٢٠ دقيقة أو في درجة حرارة ١١٥ مئوية، ثمَّ يُرَفَع من على النار فورًا، وتُضَاف الزبدة ويُتْرَك ليبرد لمدَّة ١٥ دقيقة.

٣- يُضَاف الكاشيوناتس المقطَّع والفانيليا، ثمَّ يُضْرَب
بملعقة خشبية مدَّة ٣ دقائق، ويُصَبُّ بملعقة صغيرة
على الصينية المُعدَّة، ويترك في درجة حرارة
الغرفة، ويحفظ في وعاء محكم في مكان بارد جاف
لمدَّة أسبوع، ثمَّ بعد ذلك تخرج لتُقَدَّم لِمَنْ تحبين،
فبالهناء والشفاء.

حلوى البندق البرازيلية

المقادير:

- ١- ٢ فنجان سكر.
- ٢- نصف فنجان ماء.
- ٣- ملعقتان كبيرتان جلوكوز سائل.
- ٤- ١٢٥ جراماً زبدة غير مملحة.
- ٥- ملعقة كبيرة خل أبيض.
- ٦- ٢ فنجان أو ٢٥٠ جراماً بندق برازيلي.

خطوات العمل:

- ١- تُفرّش صينيتان للفرن مقاس ٢٨ في ٣٢ سنتيمترا بورق ألومنيوم يُدهن بزيت أو زبدة سائلة.
- ٢- يُمزج السكر والماء والجلوكوز والزبدة والخل فوق نار متوسطة، ويُقلّب إلى أن تذوب الزبدة والسكر، ويصل إلى الغليان، ثم تخفف النار، ويتوقفّ التقليب لمدة دقيقتين ونصف أو حتى درجة حرارة ١٣٨ مئوية في حالة استخدام الترمومتر.

٣- تُغَطَّس حَبَّات البندق في المزيج بملعقة خشبية،
ثُمَّ يَصَبُّ فِي الصِّينِيَّتَيْنِ، وَيُحَفَظُ فِي وَرَق شَمْعِي
فِي دَرَجَةِ حَرَارَةِ الْغُرْفَةِ لِمُدَّةِ سَبْعَةِ أَيَّامٍ وَيُقَطَّع
٢٤ قِطْعَةً.

ملحوظة:

قَدْ لَا تَجْدِينَ البندق البرازيلي متوفرًا لديك؛ فَيُمْكِنُ
اسْتِخْدَامُ أَيِّ مَكْسِرَاتٍ مُشَابِهَةٍ فِي حَالَةِ عَدَمِ وَجُودِهِ.

حلوى الكريمة

المقادير:

- ١- ٤٠ جرامًا سكر بني.
- ٢- فنجان وربع كريمة.
- ٣- ملعقة صغيرة روح فانيليا.

خطوات العمل:

- ١- تُغطَّى قاعدة وجوانب قالب كيك بعرض ٢٠ سم بورق ألومنيوم، ويُدهن بزيت أو زبدة سائلة.
- ٢- يُمزج السكر والكريمة في طاسة متوسطة، ويُقلب فوق نار متوسطة دون أن يغلي إلى أن يذوب السكر، وعندما يصل للغليان تخفف النار ويُترك دون تقليب لمدة ٢٠ دقيقة، أو حتى درجة حرارة ١١٥ مئوية، ثم يُرفع من على النار.
- ٣- يُترك المزيج ٣٠ دقيقة ليبرد، ثم تُضاف الفانيليا، ويُضرب بملعقة خشبية لمدة ٥ دقائق.

٤- يُضَغَط المزيح في الوعاء المُعَدَّ، وتُحدَّد مربعات صغيرة عرض ٢ سم، ويُترك في درجة حرارة الغرفة العادية ساعتين، يُرْفَع الورق، ثُمَّ يُقَطَّع ويُحَفَظ في وعاء محكم في مكان بارد مظلم حتى أسبوعين، وبعد ذلك يُقدَّم للضيوف أو لمن تريد.

البودنج

بودنج المانجو والتمر هندي

المقادير:

- ١- نصف أوقية تمر هندي.
- ٢- حبتان كبيرتان وناضجتان من المانجو.
- ٣- ملعقتان كبيرتان من النشاء أو الجيلاتين.
- ٤- لتر ونصف ماء.
- ٥- كوب سكر.
- ٦- كوب حليب.
- ٧- ٣ بيضات مخفوقة.

خطوات العمل:

- ١- اغلي التمر هندي في كثير من الماء، إلى أن يصبح شفافاً، وسيستغرق ذلك حوالي ربع ساعة، انزعيه من الماء واغسله ثم جففيه تماماً، قشري المانجو وقطعيها، انقعي النشا (أو الجيلاتين) في قليل من الماء لنصف ساعة.
- ٢- صبّي الماء في وعاء طهي كبير، واغليه ثم اخلطي النشا مع السكر، وحركيه إلى أن يذوب في الماء المغلي، ثم انزعي الوعاء من على النار وصبّي الحليب مع التحريك.
- ٣- صبّي البيض المخفوق والتمر هندي والمانجو، ثم ضعي الوعاء فوق وعاء آخر فيه ثلج.
- ٤- اخفقي المزيج إلى أن يستقرّ.
- ٥- صبّه في قالب ودعيه يبرد، ثم اقلبيه في طبق وقدميه.

بودنج رأس السنة

المقادير:

- ١- خمسة أكواب ونصف دقيق الكستناء.
- ٢- ثلاثة وثلاث كوب كورن فلور.
- ٣- ثلاثة أكواب من الماء.
- ٤- كوب حليب جوز هند مكثف.
- ٥- حوالي كوب حليب.
- ٦- ثلث كوب دقيق الأرز.
- ٧- ثلث كوب دقيق الأرز النشوي.
- ٨- كوب سكر.
- ٩- كريم مُعلَّب للزينة.

خطوات العمل:

- ١- انقعي دقيق الكستناء والكورن فلور في كوب ماء لعشر دقائق، ثم صبيّه في حليب جوز الهند والحليب المكثف، صبيّ دقيق الأرز ودقيق الأرز النشوي وحركيه إلى أن يمتزج جيّدًا، اغلي الماء

المتبقي، ثمّ أضيفي إليه السكر وحركيه
إلى أن يذوب، ثمّ اتركيه ليبرد.

٢- صبّي المحتوى في إناء مع الدقيق الممزوج
إلى أن يختلط جيّداً.

٣- ضعي السمن في صينية عميقة، وضعيها فوق
بخار الماء، صبّي طبقة من المزيج المخفوق
ودعيه يتلقّى حرارة البخار لسنة دقائق، كرّري
صبّ الطبقات إلى أن يصبح كل الخليط
في الصينية مع زيادة الطبقات.

٤- يستلزم زيادة وقت التبخير، إلى ما قد يصل
إلى ساعة ونصف، ومن المهم أن تستقرّ كل
واحدة فوق الأخرى.

٥- ثمّ ارفعي الصينية عن النار ودعيها تبرد، واقلبيها
في صينية تقديم، ثم زيّنيها بالكريز، وقدميها باردة
أو قطّعي البودنج إلى أقسام هندسية، ثم اغمسيها
في البيض المخفوق واقلبيها بخفة إلى أن تصبح
ذهبية اللون.

بودنج الخبز والزبد

المقدار يكفي ٤ أشخاص، وهو طبق رائع المذاق، ويُقدَّم بارداً أو ساخناً، ويُفضَّل في عمله شرائح الخبز الأبيض.

المقادير:

- ١- ٨ شرائح خبز أبيض.
- ٢- ملعقة كبيرة زبد.
- ٣- ٢ ملعقة كبيرة زبيب.
- ٤- ٣ بيضات.
- ٥- ١,٥ كوب لبن حليب.
- ٦- ٤ ملاعق كبيرة سكر.
- ٧- فانيليا. سكر ناعم للرش فوق الوجه.

خطوات العمل:

- ١- يُدهن خفيفاً طبق فرن بالزبد، ثمَّ تُقَطَّع أطراف الخبز، وتُدهن بالزبد، ثمَّ تُقَطَّع كل شريحة إلى ٤ أجزاء، تُرصُّ شرائح التوست في طبق الفرن في طبقات، مع رش الزبيب بين الطبقات.

٢- يُخَفَّق البَيضُ مع اللبَن، والسكر، والفانيليا، ويُصَبُّ
بالمعلقة فوق الخبز، ويُتْرَك من ٤٠ - ٦٠ دقيقة حتى
يَسْتَقَرَّ وَيَتَشَرَّب.

٣- يُوضَع البودنج في فرن متوسط الحرارة حتى يصبح
لونه ذهبياً ويُرَشُّ السكر فوق السطح ويُقَدَّم.

بودنج الكاريبي

هذا النوع من البودنج يقدّمه أهل منطقة الكاريبي في مناسبة رأس السنة الجديدة.

المقادير:

- ١- ٨ ثمرات مشمش جاف مقطّعة مكعبات.
- ٢- ٤ ملاعق كبيرة عنب بنّاتي مغسول.
- ٣- ملعقة ونصف قرفة.
- ٤- ٣ ملاعق كبيرة كاكاو.
- ٥- ٤ ملاعق لوز محمّص.
- ٦- صفار ٦ بيضات.
- ٧- فانيليا.
- ٨- كوب سكر ناعم.
- ٩- كوب لبن حليب.
- ١٠- ٢ كوب كريمة لبني.
- ١١- قالب دائري أو ٢ حلة مستديرة مقاس واحد.
- ١٢- شريط أحمر.

١٣- أوراق خضراء.

١٤- كريز.

١٥- سكر ناعم.

١٦- قطع بسكويت مقرمش.

١٧- ملعقة صغيرة عسل نحل.

خطوات العمل:

- ١- يُفرّش نصفا قالب الدائري بورق ألومنيوم.
- ٢- تُخلط الفواكه الجافة مع الكريز و القرفة، وتُغطّى وتترك طوال الليل مع التقليب من حين لآخر.
- ٣- يُذاب الكاكاو في ٢ ملعقة كبيرة ماء مغلي.
- ٤- تُضاف رقائق اللوز المحمّصة إلى خليط الفاكهة بالمضرب الكهربائي، ويُخفق صفار البيض والفانيليا، ثمّ يُضاف السكر بالتدرّج مع الاستمرار في الخفق حتى يبيّض بحيث يترك المضرب أثرًا عندما يرفع لأعلى، ثمّ يُسخن الحليب ثمّ يُصبّ بالتدرّج في خليط البيض مع التقليب.

٥- يُسَخَّن المقدار برفق حتى يغلظ قوام الكستردة نوعًا ما، ويغطي ظهر الملعقة الخشبية، ويُتْرَك الكستردة حتى تبرد.

٦- تُخَفَّق الكريمة بخفة، ويُضَاف نصف مقدار الكريمة إلى خليط الكستردة البارد مع خليط الفواكه والكاكاو، وتُقَلَّب المقادير جيدًا.

٧- يُصَبُّ المقدار في القالبين المفروشين أو الحلّتين المتشابهتين، ويُتْرَك المقدار داخل الثلاجة حتى يتجمّد.

٨- عند التقديم يُغمَس القالبان في ماء ساخن، ويُلصَق القالبان بحيث يشكّلان دائرة، وذلك باستخدام سكين عريض.

٩- يُلصَق البسكويت في قاع طبق التقديم باستخدام عسل النحل، ويُوضَع البودنج فوق البسكويت، ويُصَبُّ باقي الكريمة فوق الوجه، ويُجمَل القالب بشريط أحمر وبأوراق خضراء وكريز، ويُقدَّم مثلاً.

بودنج الأرز بالزبيب

المقادير:

- ١- ملعقة كبيرة زبدة.
- ٢- ملعقة كبيرة قشدة.
- ٣- كوب أرز.
- ٤- سكر للتحلية.
- ٥- ٦ أكواب لبن.
- ٦- ٣ ملاعق كبيرة زبيب.
- ٧- مبشور برتقالة.
- ٨- قرفة.
- ٩- شرائح من البرتقال.

خطوات العمل:

- ١- يُغسل الأرز ويُنقع في ماء دافئ ١٥ - ٢٠ دقيقة.
- ٢- يُدهن طاجن أو طبق فرن بالزبد، ويُوضَع الأرز في الطاجن، ويُصبُّ فوقه اللبن ساخناً ومحلى.

- ٣- يُضَافُ الزبيب والقرفة ومبشور البرتقال.
- ٤- يُقَلَّبُ نصف مقدار القشدة في المقدار السابق.
- ٥- يُوضَع الطاجن في الفرن، ويُغَطَّى مع رفع الغطاء من حين لآخر وتقليبه وإضافة قليل من اللبن إذا احتاج الأمر.
- ٦- يُرَفَع الغطاء قبل تمام النضج لمدة ١٠ دقائق، ويُوضَع باقي القشدة على الوجه، ويُتْرَك الطاجن حتى يحمَرَّ الوجه.

بودنج التوست بالفواكه

المقادير:

- ١- ٤ شرائح من التوست.
- ٢- ٤ أكواب لبن مُحلّى.
- ٣- ٦ بيضات.
- ٤- ملعقة كبيرة زبدة.
- ٥- ٣ ملاعق كبيرة زبيب.
- ٦- ٤ ملاعق كبيرة فواكه مجففة مسكرة، لارنج، بلح، برتقال.
- ٧- ٣ ملاعق كبيرة مكسرات مفرية.
- ٨- فانيليا.

خطوات العمل:

- ١- تجهز الكرمل؛ وذلك بإضافة ٤ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش إلى ٤ ملاعق كبيرة ماء، وترفع على النار حتى يذوب السكر تمامًا.
- ٢- يُضَاف نصف ملعقة صغيرة عصير ليمون، ويُقَلَّب المقدار حتى يحمّر السكر، وتُضَاف ملعقتان من الماء المغلي.
- ٣- يبطن القالب بالكرمل.
- ٤- تُقَطَّع أطراف التوست الجافة، وتُدَهَن شرائح التوست بالزبد، وتُرَصُّ في القالب المدهون بالكرمل، وتُسَقَّى بكوب من اللبن المُحَلَّى.
- ٥- تُرَشُّ الفواكه المسكرة بعد تقطيعها قطعًا صغيرة، وكذلك الزبيب والمكسرات فوق التوست.
- ٦- يُخَفَق البيض قليلًا، ثم تُضَاف إليه الفانيليا واللبن المُحَلَّى، ويُصَفَّى المقدار بمصفاة سلك.
- ٧- يُصَبُّ اللبن والبيض على شرائح التوست في القالب.

- ٨- يُوضَع القالب في صينية بها ماء، وتُرفع الصينية على النار، وتُترك تغلي لمدة ربع ساعة، ثم تُنقل الصينية في فرن متوسط الحرارة، ويُغطى الوجه بورق زبد أو ألومنيوم حتى يتم النضج.
- ٩- تُترك حتى تبرد تمامًا، ثم تُقلب في طبق بنور، وتُترك داخل الثلاجة حتى تبرد، ثم تُقدّم.

بودنج العسل واللوز

المقادير:

- ١- ثلاث أرباع كوب أرز.
- ٢- ٤ كوب حليب.
- ٣- ٤ ملاعق سكر.
- ٤- ملعقة كبيرة زبدة.
- ٥- ربع ملعقة صغيرة قرفة.
- ٦- ٤ ملاعق كبيرة عسل نحل.
- ٧- ٣ ملاعق كبيرة لوز مقطع رفائق.

خطوات العمل:

- ١- يُجهّز الفرن، ويُدهن طبق بالزبد.
- ٢- يُغسل الأرز، ويُوضع في الطبق مع اللبن والسكر، وتُقَطَّع الزبدة مكعبات فوق السطح، وتُرَشُّ القرفة.
- ٣- يُخَبَّر مَدَّة ساعتين مع التقليب من حين لآخر.
- ٤- يُدْفَأ العسل حتّى يصبح سائلاً، ويُصبُّ فوق البودنج.
- ٥- يُرَشُّ فوقه اللوز، ويُعاد إلى الفرن حتّى يتمّ النضج، ويُقدَّم ساخناً أو بارداً مع الفواكه.

بودنج الفواكه

المقادير:

- ١- ربع كيلو جبن ريكوته.
- ٢- ربع كيلو كريم شانتيه.
- ٣- ٢ كوب زبادي.
- ٤- كوب سكر بودرة.
- ٥- كيلو فواكه مشكلة طازجة (موز - فراولة - تفاح - أناناس).
- ٦- باكو بسكويت سادة.
- ٧- ٢ باكو جبلي فراولة.

خطوات العمل:

- ١- يُرْفَع ٣ كوب ماء على النار حتى يغلي.
- ٢- يُضَافُ الجبلي ٢ باكو، ويُقَلَّبُ المقدار بشدّة حتى يذوب الجبلي تمامًا، ويُترك خارج الثلاجة حتى يبرد.

٣- يخفق الجبن الريكوته مع السكر حتى يصير المقدار مثل الكريمة، ويُضَافُ الزبادي مع الاستمرار في الخفق.

٤- يُضَافُ الكريم شانتيه، ويُضَافُ الجيلي إلى المقدار السابق، وتُخَفَّقُ المقادير بالمضرب الكهربائي، أو الخلاط حتى يتجانس.

٥- تُرَصُّ وحدات من البسكويت في طبق بايركس بحيث تغطي القاع، ثمَّ يُصَبُّ فوقها مقدار من الخليط السابق.

٦- تُوزَعُ بعض وحدات من الفاكهة فوق البسكويت، وتُكرَّرُ العملية حتى تنتهي المقادير؛ بحيث يُغَطَّى الوجه بطبقة من خليط الجبن بالكريمة والجيلي، ويُجَمَّلُ الوجه بوحدات من الفواكه الطازجة، وورددات من الكريم شانتيه، وتُثَلَّجُ داخل الثلاجة لحين التقديم.

بودنج المارنج

المقادير:

- ١- نصف كوب أرز ناعم.
- ٢- كيلو لبن.
- ٣- كوب ونصف سكر سنتر فيش.
- ٤- ٣ ورقات لورى.
- ٥- ٥ ملاعق كبيرة مربى فراولة.

مقادير المارنج:

- ١- بياض ٤ ببيضات.
- ٢- ٨ ملاعق كبيرة سكر بودرة منخول.
- ٣- ملعقة شاي عصير ليمون.
- ٤- ذرة ملح.

خطوات العمل:

- ١- يُخَلَّط الأرز مع كوب من اللبن البارد.
- ٢- يُغَلَى باقي اللبن، ويُحْلَى، ثُمَّ يُضَاف إلى الأرز،
وَيُقَلَّب المقدار على نار هادئة حتى يتم نضج الأرز.
- ٣- تُضَافُ الفانيليا ويُرفَع من على النار، ويُرفَع ورق
اللورى.
- ٤- يُتْرَك حتى يهدأ ثم يُضَافُ اللوز المَحْمَصُ المجروش.
- ٥- يُجَهَّز طبق فرن وتُفَرَّد فيه المربي، ويُصَبُّ فوقها
بودنج الأرز.

طريقة إعداد المارنج:

- ١- يوضع بياض البيض في
سلطانية، ويُخفق بالمضرب
الكهربائي حتى يعطي
فقاعات كبيرة.
- ٢- يُضَاف عصير الليمون نقطة
نقطة، ثُمَّ يُضَافُ السكر
بالتدريج ملعقة ملعقة مع



الاستمرار في الخفق حتى يعطي لمعة بيضاء
ويصير هشاً.

٣- تُصَافُ الفانيليا وذرّة الملح عن طريق ملعقة صغيرة
أو قمع.

٤- يُوضَع المارنج فوق البودنج بحيث يغطيه تماماً
على هيئة ورد.

٥- يُخبَز في فرن حار نوعاً ما حتى يصير المارنج
ذهبياً محمراً، ويُخَرَج من الفرن ويُقدَّم ساخناً
أو في درجة الحرارة العادية.

بودنج المشمش

المقادير:

- ١- كيلو مشمش.
- ٢- ٤ ملاعق كبيرة سكر سنتر فيش.
- ٣- كوب ورّبع دقيق.
- ٤- ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
- ٥- ملعقة كبيرة زبد.
- ٦- بيضة.
- ٧- ٣ ملاعق كبيرة سكر سنتر فيش.
- ٨- مبشور برتقالة.

خطوات العمل:

- ١- يُغسل المشمش، ثم يُقَطَّع أنصافاً وتُنزَع البذور، ويُقَطَّع لحم المشمش شرائح، ويُوضَع في قاع طبق فرن، ويُرشُّ بالسكر السنتر فيش.
- ٢- يُسخَّن الفرن قبل الاستخدام، ويُخلَّ الدقيق والبيكنج بودر، ثمَّ يُهرَس فيه الزبد بأطراف الأصابع

حتى يصبح الخليط مثل فتافيت الخبز، ويُقَلَّب
فيه السكر ومبشور البرتقالة، ثمَّ البيضة، ويُعَجَّن
المقدار بحيث نحصل على عجينة يابسة نوعًا ما.

٣- تُفَرَّد العجينة بحيث تغطي سطح المشمش، وتُخَبَز
في فرن متوسط الحرارة حتى يتمَّ النضج... وتُقدَّم.

بودنج بالنعناع

المقادير:

- ١- ٥٠ جراماً أرز مطحون.
- ٢- ٤٥٠ جم لبن.
- ٣- ٩٠ جراماً سكر ناعم.
- ٤- ٤ ملاعق مربى توت.
- ٥- بياض ٤ بيضات.
- ٦- ١٥ جراماً لوز مطحون.
- ٧- ٣ ورقات نعناع مقطّع.

خطوات العمل:

- ١- اخلطي الأرز، واللبن، والسكر ثم ارفعيها على النار لـ ٢٥ دقيقة.
- ٢- افرشي قالباً بورق زبد مدهون بالزبد، ثم ضعي طبقة المربى، ثم طبقة الأرز.
- ٣- اخفقي البياض، ثم اسكبيه على الأرز، وزيني الوجه باللوز وقطع النعناع، ثم ضعي القالب في الفرن لمدة (٢٠) دقيقة.

بودينج الليدي الأبيض

هذا الطبق هو تنويع وتجديد لطبق البودينج المشهور، حيث يدخل في عمله جوز الهند، كما يُرشُّ على الوجه؛ مما يعطيه طعمًا شهياً ولذيذاً.

المقادير:

- ١- ١٢ شريحة خبز توست.
- ٢- ٦ ملاعق كبيرة جوز هند.
- ٣- ملعقة كبيرة زبد.
- ٤- نصف كيلو عنب أحمر، تزال بذوره ويُقَطَّع أنصافاً.
- ٥- ٢ كوب لبن حليب.
- ٦- ثلاثة أرباع كوب سكر.
- ٧- ملعقة صغيرة مبشور برتقال.
- ٨- ٢ بيضة.

خطوات العمل:

١- يُسخَّن الفرن ويُدهن طبق بالزبد، ويُرشُّ فيه ٢ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور، وتُزال حواف التوست وتُدهن الشرائح بالزبد، وتُقَطَّع كل شريحة إلى ٤ مثلثات، ويُرصُّ نصف مقدار الخبز فوق جوز الهند، ويُرصُّ نصف مقدار العنب فوق الخبز، ويُحتَقَطُ بالنصف الآخر للتجميل.

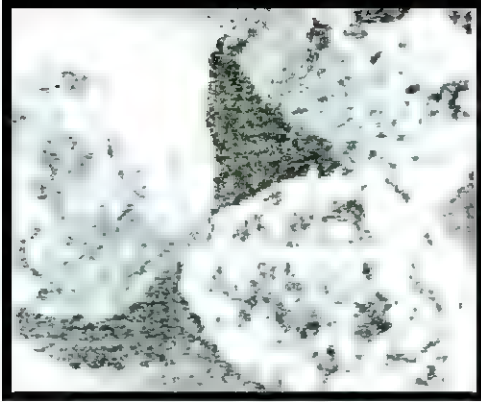
٢- يُغطَّى العنب بالنصف الآخر من مثلثات الخبز المدهونة بالزبد.

٣- يُحلَّى اللبن بالسكر، ويُصَافُ إليه البيض بعد خفقه، ويُصَافُ مبشور البرتقال، ويُقَلَّبُ الخليط جيدًا، ويُصبُّ فوق الخبز، ويُترك المقدار من ٢٠ - ٣٠ دقيقة حتى يتشرب الخبز اللبن.

٤- يُرشُّ على الوجه ٢ ملعقة كبيرة جوز هند، ويُوضَعُ الطبق البايركس في صينية مملوءة بماء مغلي حتى نصفها (حمام مائي)، وتُوضَعُ الصينية داخل الفرن حتى يرتفع البودينج ويتمَّ نضجه خلال ٣٥ - ٤٠ دقيقة، ويُقدَّم مباشرة بعد تجميله بباقي جوز الهند والعنب الأحمر.

الآيس كريم

المقادير:



- ١- كوب من اللبن.
- ٢- كوب من السكر.
- ٣- كوب من فاكهة
الموسم.
- ٤- ٢ صفار بيض.
- ٥- ٢ ملعقة نشا.
- ٦- عصير ليمونتين.

طريقة التحضير:

- ١- تُوضَع الفاكهة وهي مُقَطَّعة على النار، مع نصف كمية السكر ويُضَاف إليها عصير الليمون.
- ٢- نغلي اللبن مع باقي كمية السكر، ويُضَاف النشا بعد أن يَذَاب بقليل من الماء، كما تُضَاف الفانيليا.
- ٣- وبعد أن يبرد الخليط يُضَاف البيض، ويُصَفَّى ويُتْرَك بالثلاجة لليوم الثاني.

٤- وبعد ذلك تُوضَع الكمية كلها بالماكينة المخصّصة

لصناعة الآيس كريم حتى ينعم، ويتماسك.

٥- يُحَفَظ الآيس كريم بالفريزر داخل وعاء بلاستيك.

٦- أمّا في حالة عدم وجود ماكينة آيس كريم، فيوضع

الخليط داخل الفريزر ويُقَلَّب كل ساعة حتى ينعم

ويتماسك.

ملحوظة هامة:

في حالة الحصول على ايس كريم فانيليا يُحذف عصير

الفاكهة، وعصير الليمون، ويتمُّ عمل باقي الخطوات

كما هي، وفي حالة الرغبة في الحصول على ايس كريم

شيكولاتة فإنه يمكن إضافة نصف كوب كاكاو للبن أثناء

الغليان.

آيس كريم مشكل

المقادير:

- ١- ٤ بيضات كبيرة مفصولة.
- ٢- نصف كوب سكر بودرة.
- ٣- كوب فراولة أو مانجو أو جوافة.
- ٤- ٢ ملعقة كبيرة زبيب.
- ٥- ٣ ملاعق كبيرة جوز هند.

خطوات العمل:

- ١- يُخفق بياض البيض ويُضاف نصف مقدار السكر، ويُقلب الخليط حتى يغلظ القوام وتُضاف الفانيليا.
- ٢- تُقلب الكريمة مع الخليط، ويُخفق المقدار جيدًا ثم يُضاف صفار البيض مع الاستمرار في الخفق.
- ٣- تُضاف باقي المقادير مع الفاكهة التي تفضّلينها، وتوضع المقادير في الفريزر حتى يتجمّد هذا النوع من الآيس كريم، وهو لا يحتاج إلى التقليب أثناء وضعه في الفريزر.

آيس كريم الفواكه

المقادير:

- ١- مقدار من الوصفة الرئيسية.
- ٢- ١٠٠ جرام قُطْع مانجو.
- ٣- ١٠٠ جرام شرائح خوخ.
- ٤- ربع كيلو كريم مسكر.
- ٥- ٢ ثمرة موز.

خطوات العمل:

- ١- اتَّبِعي الوصفة الأساسية الأولى في صنع الآيس كريم، ثُمَّ تَخَلَّطْ شرائح المانجو، والخوخ، والموز، وتُخَفِّق في الخلّاط مدّة ٢٠ ثانية.
- ٢- يُضَاف الكريز ويُخَفِّق المقدار مدّة ١٠ ثوانٍ إضافية.
- ٣- تُضَاف الفواكه إلى الآيس كريم، وتُقَلَّب المقادير كما في الخطوة ٢، ويُستكمل الإعداد كما في الطريقة الأساسية.

آيس كريم الموز

المقادير:

- ١- مقدار من الوصفة الأساسية.
- ٢- ٤ أصابع موز مقشرة.
- ٣- ٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون.
- ٤- ١٠٠ جرام طوفي.

خطوات العمل:

- ١- اتّبعي نفس خطوات (الوصفة الرئيسية)، ثم يُخَفَق الموز في الخلاط مع عصير الليمون مدّة ٣٠ ثانية، ويُقَلَّب في الخليط عند الخطوة ٢ من الوصفة الرئيسية.
- ٢- يُذاب الطوفي في حلة على حمام ساخن حتّى يذوب تماماً، ويُصبُّ فوق ورقة زبدة مدهونة خفيفاً بزيت جيد، ويُترك المقدار حتّى يستقر.
- ٣- عندما يبرد ويجفُّ يتم تكسيره ويُقَلَّب عند الخطوة ٣، ويستمر اتباع الوصفة الأساسية.

آيس كريم بالشكولاتة

المقادير:

١- مقدار من (الوصفة الأساسية).

٢- ١٠٠ جرام شيكولاتة سادة.

٣- ٥٠ جراماً شيكولاتة

بيضاء.



خطوات العمل:

١- اتّبعي خطوات (الوصفة

الرئيسية)، ثم تَكسّر

الشيكولاتة الخام إلى

مربعات، ثم تذاب فوق

حمام ماء ساخن، وتبرّد مدّة ٥ دقائق، وتُخفّق في

الاييس كريم عند الخطوة ٢، وتذاب الشيكولاتة

البيضاء، ويُضاف إلى آيس كريم الشيكولاتة عند

الخطوة ٣، ويستمر اتباع الخطوة الرئيسية.

تورته الآيس كريم

المقادير:

- ١- كعكة إسفنجية باردة تمامًا.
- ٢- كوب ونصف جيلاتين لبن بالفانيليا.
- ٣- كوب ونصف جيلاتين فاكهة أو شيكولاتة حسب الرغبة.
- ٤- ٢ كوب كريم شانتيه للتجميل.
- ٥- فاكهة الموسم.
- ٦- مكسرات مفرية.

خطوات العمل:

صورة

- ١- تُقَطَّع الكعكة ٣ دوائر بالعرض بسكين حادة.
- ٢- يُبَطَّن قاع صينية بورق ألومنيوم، على أن يغطّي الورق حواف الصينية؛ ليسهل قلبها.

٣- تُوضَع دائرة من الكعكة الإسفنجية، وتُغطى بالآيس كريم اللين، ثُمَّ تُغطى بدائرة ثانية من الكعكة وتُسلَّج في الفريزر.

٤- تُغطى الدائرة الثانية بالنصف الآخر من الآيس كريم، وتُغطى بالدائرة الثالثة، وتعاد إلى الفريزر حتى تتجمد تمامًا.

٥- تُقَلَّب التورتة على طبق التقديم، ويُنزع ورق الألمونيوم عنها، ويُجَمَّل الوجه والحواف بوردادات من الكريم شانتيه.

٦- عند التقديم تُرَشُّ بالمكسرات وتُجَمَّل بالفواكه حسب الرغبة.

آيس كريم بالزبيب

المقادير:

- ١- ٤ ملاعق كبيرة زبيب.
- ٢- ٤ ملاعق كبيرة عصير عنب.
- ٣- ٦ ملاعق كبيرة سكر.
- ٤- صفار ٥ بيضات.
- ٥- كوب كريمة ساخنة.
- ٦- ١١٠ جرامات رقائق شيكولاتة.

خطوات العمل:

- ١- ينقع الزبيب في (عصير العنب) مدّة ساعتين ليضرب السكر مع صفار البيض، ثمّ تُخَفَّق فيه الكريمة الساخنة، وتُعاد إلى الحلة وتُسَخَّن، مع التقليب، حتى يغلظ القوام.
- ٢- يُرْفَع من فوق النار وتُقَلَّب فيه رقائق الشيكولاتة حتى تذوب، ويبرد ويُخَلَط فيه الزبيب وعصير العنب، ويُجمد في الفريزر، ويُضرب بمعدّل كل ساعة إلى أن يجمد تمامًا.

آيس كريم الفراولة

المقادير:

- ١- ٣ بيضات.
- ٢- ٣ ملاعق صغيرة سكر بودرة.
- ٣- ٤٢٥ ملليجرام دوبل كريم.
- ٤- ٥٠ جرام شيكولاتة.
- ٥- ٢٠٠ جرام فراولة.
- ٦- نصف كوب عصير تفاح.

خطوات العمل:

- ١- اخفقي صفار البيض مع السكر حتى يتحول لشبه كريمة.
- ٢- في إناء آخر ضع الكريمة ثم اضربيها جيداً، ثم أضيفي إليها الخليط الأول واضربيها جيداً حتى يصبح المزيج متجانساً.
- ٣- في إناء ثالث اخفقي بياض البيض حتى يتحول لخليط أشبه بالكريمة، وضعي الخليط بعد مزجه

بخليط الكريمة والصفار في إناء في الفريزر لمدة ٣٠ دقيقة.

٤- قَطَّعي الشيكولاتة لقطع رقيقة، وكذلك الفراولة، ثمَّ أخرجي الآيس كريم من الفريزر واخلطيه بالفراولة والشيكولاتة، ثمَّ أعيدي الآيس كريم للفريزر، واتركيه لمدة ٣ ساعات.

٥- للصوص اخفقي الفراولة في الخلط، وصفِّها واسكبي العصير على الآيس كريم عند التقديم.

آيس كريم الفانيليا

المقادير:

- ١- ربع كوب سكر الكاسترد (سكر خاص للحلويات).
- ٢- ربع كوب ماء.
- ٣- ملعقة صغيرة جيلاتين.
- ٤- ثلثا كوب مسحوق حليب (من دون قشدة).
- ٥- كوبا حليب سائل من دون قشدة.
- ٦- ملعقة صغيرة خل أبيض.
- ٧- ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا.

خطوات العمل:

- ١- يُخْلَط السكر بالماء في وعاء صغير، ويُضَافُ إليه الجيلاتين، ويُحرَّك ببطء فوق النار من دون أن يغلي حتى يَتِمَازَج السكر بالجيلاتين تمامًا.
- ٢- يُنْقَل المزيج إلى وعاء صغير، ويُخَفَّق مع مسحوق الحليب شيئاً فشيئاً، ثم يُخَفَّق مع الحليب السائل

في خلاط كهربائي، ثمَّ يُسكبُ في قالب التجميد
ويُغطَّى بواسطة ورق القصدير، ويجمَّد لمدة ساعة.

٣- يُنقل الخليط إلى وعاء متوسط، ويُضافُ إليه الخل
الأبيض والفانيليا، ويُخفَق بالخلّاط الكهربائي حتى
يصبح سميكاً، ثمَّ يُعادُ إلى قالب التجميد، ويُغطَّى
ثانية، ويجمَّد لثلاث ساعات أو لليلة كاملة، ثمَّ يُقدَّم
مزيّناً للفاكهة.

شكلمة باللوز

المقادير:

١- ٤ أكواب جوز هند ناعم.

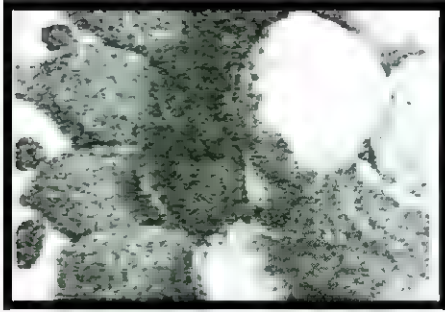
٢- كوب سكر بودرة.

٣- بياض أربع

بيضات.

٤- فانيليا للتجميل.

٥- أنصاف لوز.



خطوات العمل:

صورة

١- يُخَفَّق بياض البيض بالمضرب الكهربائي

حتى تتكوّن رغوة بيضاء جامدة.

٢- يُضَافُ السكر المنخول تدريجيًا ملعقة

ملعقة مع الاستمرار في الخفق حتى يعطي رغوة

بيضاء لامعة، ثم تُضَافُ الفانيليا مع الاستمرار

في الخفق، ويُضَافُ جوز الهند وتُقَلَّبُ المقادير حتى تتجانس.

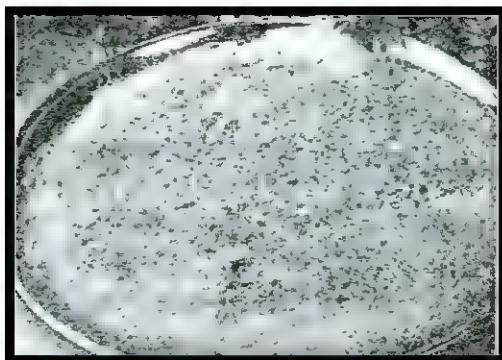
٣- يُدَهَّنُ صاج الفرن بالزيت خفيفاً، وتُسَكَّلُ وحدات بالملعقة، وترصُّ على مسافات متباعدة، ونغرس أنصاف اللوز في كل واحدة.

٤- تُخَبَزُ في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها ذهبياً.

الكنافة النابلسية

المكونات:

- ١- ١٠٠ جم سمن بلدي.
- ٢- ٥٠٠ جم كنافة طازجة.
- ٣- ٥٠٠ جم قشدة طازجة.
- ٤- ١٠٠ جم فستق مفري.
- ٥- ٢٥٠ جم شربات.



خطوات العمل:

يُوضَع السمن في وعاء عميق على النار، ثم تُضَافُ إليه الكنافة، ويُقَلَّب الخليط تقليباً دائماً حتى

تحمر الكنافة، ونحذر من أن تحرق؛ ومن ثمَّ يُوضَع المحتوى بداخل مصفاة؛ حتى تتخلَّص من السمن الزائد إن وجد، ويُضَافُ عليها الشربات المعقود ويُقَلَّب جيداً....

الديكور

يُعتَبَرُ الديكور شيئاً هاماً بالنسبة للكنافة النابلسي، حيث يضيف بجانب الطعم الحلو الشكل الذي يجعل اللعاب يسيل، وتُقسَم كمية الكنافة إلى نصفين، يُوضَع النصف الأول في طبق كبير، وتُقرَد عليها القشدة بالتساوي، ثم يُفرَد النصف الثاني على القشدة، ويُرشُّ عليها قليل من الشرابات المتبقّي والمكسرات، سواء كانت فستق، أو عين جمل، وتُقدَّم.

المشبك اللبناني

مقادير المشبك:

- ١- ٥٠ جم دقيق أبيض.
- ٢- ملعقة كبيرة خميرة جافة، وتُذاب في قليل من الماء الفاتر.
- ٣- نصف ملعقة صغيرة ملح.
- ٤- ٦٠٠ جم ماء للعجين.
- ٥- زيت نباتي للقلي.
- ٦- شربات محضّر من قبل...

مقادير الشربات:

- ١- نصف كيلو سكر.
- ٢- ٥٠ جم ماء.
- ٣- عصير ليمون.

خطوات التحضير:

يُخَلَّ الدقيق في وعاء، ثم نضيف الملح والخميرة والماء؛
وبالتالي نعجن الخليط حتى تتشكّل عجينة لينة متجانسة،
ثمّ نترك العجينة في الوعاء، ونغطيها بقطعة من الشاش،
ونترك مدّة ثلاث ساعات حتى تختمر، وفي تلك الأثناء
يسخنّ الزيت في وعاء كبير؛ بحيث تكون كمية الزيت كبيرة
ويعلو عن قعر الإناء بمسافة كافية.

نملأ قمع بالعجين ونسد نهايته بإصبع الإبهام حتى نتّمكن
من إخراج الكمية المطلوبة من نهايته المفتوحة، ونصبّ
العجينة في الزيت المغلي، ونجعلها تبدو على شكل دوائر
فوق بعضها ونترك حتى تحمر، ثمّ تُرفع من الزيت وتُغطّس
في الشربات البارد، وتكرّر العملية السابقة عدّة مرّات حتى
ينتهي العجين...

أصابع زينب

المقادير:

- ١- ٤٠ جم دقيق أبيض.
- ٢- ٥٠ جم دقيق سميط؛ المخصّص لعمل البسبوسة.
- ٣- ملعقة صغيرة خميرة جافة.
- ٤- ١٠٠ جم سمن بلدي أو زيت ذرة.
- ٥- ٥٠ جم جوز هند ناعم.

الشربات

- ١- كيلو سكر.
- ٢- ٥٠ جم ماء.
- ٣- ملعقة صغيرة عصير ليمون.

خطوات العمل:

- ١- يتمّ عمل الشربات بإضافة السكر مع الماء في إناء عميق مع التقليب المستمر، حتّى يغلي الخليط، ثمّ نضيف عصير الليمون ويترك الشربات حتّى تبرد تمامًا.

- ٢- تُوضَع الخميرة في نصف كوب ماء فاتر، وتترك في مكان دافئ.
- ٣- يُوضَع الدقيق مع قطع جوز الهند، ودقيق السميد في إناء عميق.
- ٤- نضع السمن في إناء آخر، ويُسخن على النار حتى يغلي، ويُضاف إلى إناء الدقيق المخلوط مع التقليب حتى يُذاب السمن، ثم تُضاف الخميرة المذابة، ويتمّ العجن حتى تُلَف جميع أجزاء الخليط.
- ٥- نحضر منخل سلك كبيراً أو غربالاً، ونأخذ قطعة صغيرة من العجين بأطراف الأصابع، ونمسح على المنخل أو الغربال؛ فنلاحظ أثناء السحب أن قطعة العجين تُلَف إلى أعلى الأصابع.
- ٦- وتُكرّر العملية السابقة حتى انتهاء العجين، وتُترك لمدة نصف ساعة حتى تتِمّ عملية التخمير.
- ٧- وبعد ذلك يتمّ تسخين وعاء به زيت، ويتمّ تحمير الأصابع مع التقليب، وبعد الحصول على اللون الذهبي المطلوب تصفيته من الزيت، وتُوضَع في الشربات لمدة ربع ساعة وبعدها تُصفى من الشربات وتُقدّم دافئة....

عيون الست

المقادير:

- ١- كيلو دقيق.
- ٢- ٦٠٠ جم زبدة.
- ٣- ١٠٠ جم سكر بودرة.
- ٤- ٤ بيضات.
- ٥- ١٥٠ جم سميد.
- ٦- ١٠٠ جم جوز هند ناعم.
- ٧- ٢ باكو بيكنج بودر.
- ٨- قليل من الفانيليا.
- ٩- فستق ناعم.

مقادير الشربات:

- ١- كيلو سكر.
- ٢- ١٠٠٠ جم ماء.
- ٣- عصير ليمونة واحدة.

خطوات التحضير:

١- يُخَلَطُ السكر والزبد جيدًا باليد، ثُمَّ تُضَافُ الفانيلا والبيكنج بودر، ثُمَّ نضيف البيض واحدة تلو الأخرى، ثُمَّ نضيف السميد وجوز الهند، وَيُعَجَّن الخليط جيدًا باليد وَيُتْرَك بالثلاجة لمدّة ساعتان.

٢- أثناء ذلك نقوم بعمل الشربات، وبعد أن يغلي يُتْرَك ليبرد.

٣- يَتَمَّ دَهِانُ صينية بالسمن، ثُمَّ نَأْخُذُ قِطْعَةً صَغِيرَةً، وتلف بين راحة اليد، وتلف حتّى تصبح كروية أو بيضاوية، أو قد تشبه عين الإنسان؛ من هنا جاءت تسمية عيون الست، ونكرّر تلك العملية حتّى انتهاء العجين، أو ملء الصينية.

٤- ندهن قطع العجين بصفار البيض فقط، وتدخل الفرن على درجة حرارة ١٨٠ - ٢٠٠ درجة مئوية، حتّى يحمرّ الوجه.

٥- يَتَمَّ صَبُّ الشربات عليها بكثرة ويترك لمدّة ٥ دقائق، وبعدها نصفّيها من الشربات الزائد وتُجَمَّلُ بالفستق الناعم، وتُقدَّم...

البقلاوة

المقادير:

١- كيلو دقيق أبيض منخول جيداً.

٢- بيضة.

٣- ملعقة زيت.

٤- ٤٠٠ جم ماء

للعجين.

٥- دقيق نشا للفرد.

٦- سمن بلدي.

٧- مكسرات حسب الرغبة.

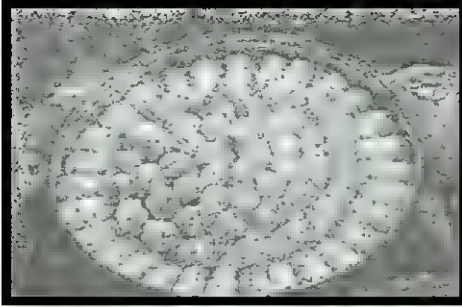
طريقة التحضير:

١- يتم العجن حتى يصبح العجين شديد القوام،

ثم يُترك لمدة ساعة وهو مغطى بقطعة قماش،

ويُقَطَّع العجين إلى ثمانية قطع فقط، ثم تُفرد كل

قطعة باليد ويُرش عليها نشا، وتوضع كل واحدة



فوق الأخرى؛ أي تصبح ثماني طبقات عجين وبينها النشا.

٢- وبعد ذلك نقوم بفرد العجين بالعصا الخاصة بفرد البقلاوة، وهي عصا قطرهما حوالي ٥ سم، وطولها حوالي ١٠٠ سم.

٣- يُفرد العجين إلى قطر ٣٠ سم، ثم نبدأ في فصل أقراص العجين المفرودة على العصا الواحدة تلو الأخرى؛ وذلك لتنظيف النشا الموجود بداخل العجين بفرشة جافة ووضع غيره بالمنخل الحرير، ثم توضع أقراص العجين فوق بعضها، ويجب ألا ننسى رش النشا بينها، ويتم الفرد مرة أخرى حتى تكون الأقراص رقيقة جدًا مثل سمك الورقة العادية، أو أقل سمكًا منها.

٤- يُقطع العجين إلى أي أشكال مرغوب فيها، ونحشوها بالمكسرات المحببة إلينا، ويُوضع في صينية، ويُصب عليها السمن حتى تغطي نصف العجين.

- ٥- يتم الطهي في فرن هادئ جدًا لمدة ٤٥ دقيقة،
ثم نصفي السمن الزائد منها، ويُضَافُ
إليها الشربات.

مقادير عمل الشربات:

- ١- كيلو سكر.
- ٢- ٥٠٠ جم ماء.
- ٣- عصير ليمونة واحدة.

البسبوسة

المقادير:

- ١- ٢٠٠ جرام سكر.
- ٢- ٣٠٠ جرام سميط.
- ٣- ٥٠ جرام جوز هند ناعم.
- ٤- ٥٠ جرام بندق للديكور.
- ٥- ٥٠ جرام لبن كامل الدسم، أو كوب زبادي.
- ٦- ٥٠ جرام ماء.
- ٧- ٥٠ جرام سمن بلدي.

لعمل الشربات

- ١- ٢٥٠ جرام سكر.
- ٢- ١٠٠ جرام ماء.
- ٣- قليل من الفانيлия.

طريقة التحضير:

- ١- يتم عمل الشربات الخاص بالبسبوسة بعد التسوية.
- ٢- نضع السكر والماء والسمن والجوز هند واللبن أو الزبادي في إناء غويط، ويُقَلَّب الخليط جيداً بملعقة خشبية ثم يُضَافُ السميطة.
- ٣- يُوضَع الخليط في قالب مدهون بالسمن جيداً ويُفرَش عليها البندق المكسَّر، ويُضَغَطُ عليها باليد.
- ٤- يُوضَع القالب في فرن عالي الحرارة حوالي ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة.
- ٥- وبعد خروجها من الفرن يُصَبُّ عليها الشربات السابق تجهيزه وتوضع كمية الشربات حسب الرغبة.

الغريبة

المقادير:

- ١- كيلو دقيق أبيض منخول.
- ٢- ٥٠٠ جم سمن بلدي.
- ٣- ٢٥٠ جم سكر بودرة منخول.
- ٤- قليل من الفانيليا.

خطوات التحضير:

يُدَعَك السمن باليد حتى يصير لونه أبيض، ثمَّ يُضَافُ إليه السكر، ويُتَابَع الدَعَك حتى يصير الخليط هشاً كالكرامة، ثمَّ نضيف الدقيق تدريجياً بعد نخله مع الاستمرار في الدَعَك بالأصابع حتى تتكوَّن عجينة، تُتْرَك بالثلاجة لمدة ساعة، وبعدها نَدَعَك باليد مرّةً أخرى ونَقْطَع العجينة قطعاً متساوية بحجم البيضة، ثمَّ تُرَفَّق بين الكفين حتى نكوِّنها على شكل أقراص مستديرة أو أصابع ثمَّ تدور مثل الكعكة، وتُوضَع في صينية مدهونة بالسمن، وتُغْرَس في كل واحدة حبة من الفستق.

نضعها في فرن ذي درجة حرارة هادئة حوالي ١٥٠ درجة تقريباً حتى تكتسب اللون الوردي من أسفلها.

كعك العيد

المقادير:

- ١- كيلو دقيق أبيض منخول.
- ٢- ٤٠٠ جم سمن بلدي.
- ٣- ٥٠ جم من السكر الناعم للعجين.
- ٤- ماء دافئ للعجن.
- ٥- ملعقة من حبوب السمس.
- ٦- ملعقة من الخميرة الجافة.
- ٧- ٢٥٠ جم ملين للحشو، ويمكن استبداله بالعجمية أو العجوة، أو بالمكسرات المختلفة.

خطوات التحضير:

- ١- تُوضَع الخميرة في نصف كوب ماء فاتر مع ملعقة سكر ويُقَلَّب حَتَّى تَنْشَط، وَيُوضَع الدقيق بوعاء واسع مع السكر، والسمسم، ويُقَلَّب بملعقة خشبية.

٢- يُوضَع السمن في وعاء ويُرفَع على النار حتى يسخن السمن، وبعدها يُضَافُ إلى خليط الدقيق ويُقَلَّب جيداً.

٣- تُضَافُ الخميرة إلى الخليط ويتمُّ العجن بالماء حتى يصير العجين ليناً متماسكاً، ويمكن إضافة ماء آخر.

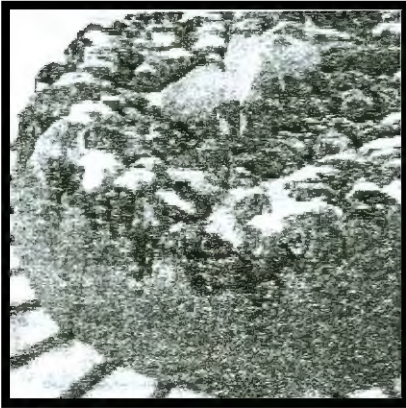
٤- يؤخذ من العجين قطعة مثل حجم البيضة، وتُفَرَد بين الكفين، ويوضع في الوسط قطعة من الملبن ويطوى في اليد، ويُوضَع في قوالب خاصة لنقش الرسومات على الكعك بعد دهنها بالدقيق كل مرة حتى ينتهي العجين، ويوضع الكعك في الصينية المُعدَّة لدخول الفرن.

٥- يتمُّ وضع الصينية في فرن عالي الحرارة حوالي ٢٠٠ درجة تقريباً حتى يحمر الوجه، ويُترك ليبرد، ويُقدَّم مرشوشاً بالسكر الناعم.

الكيك الإنجليزي

المقادير:

- ١- ٥٠٠ جرام دقيق.
- ٢- ٣٠٠ جرام سكر بودرة.
- ٣- ٣٠٠ جرام زبدة طبيعي.
- ٤- ٤٠٠ جم بيض حوالي ٨ بيضات.
- ٥- باكو فانيلا، وشيكولاتة للديكور.
- ٦- ٢ باكو بيكنج بودر.
- ٧- ٤٠٠ جم من الفواكه أو الزبيب.
- ٨- ٣٠ جم لبن.
- ٩- ٥٦ جم من الكيك ويمكن الاستغناء عنه في حالة إتقان العمل.



طريقة التحضير:

- ١- نخلط كلاً من الزبدة والسكر والفانيليا خلطاً جيداً بالمضرب الكهربائي، ويُضَافُ البيض على دفعات واحدة تلو الأخرى.
- ٢- وبعد ذلك يُضَافُ كُلُّ من الدقيق، والفواكه، والبيكنج بودر، وجميع المكونات، وتُخلَطُ لمدّة خمس دقائق، ويُوضَعُ الخليط في قالب طولي مخصّص لهذا النوع من الكيك.
- ٣- يُدهن قالب الكيك بالسمن الخفيف جداً.
- ٤- يُخبَزُ القالب في فرن متوسط الحرارة حوالي ١٨٠ درجة مئوية لمدّة نصف ساعة تقريباً.